OTTOBRE
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

TOP 100 CASEIFICI I MIGLIORI D'ITALIA SCELTI DALLA REDAZIONE

ASSAGGIATI IN PUGLIA LO STRACOTTO DI MANZO CON BURRATA IN TEMPURA E GLI SPAGHETTI CROCCANTI ALL'ASSASSINA

IL RICETTARIO DEL MESE ABBIAMO CUCINATO INSIEME CON LO CHEF **ANTONIO GUIDA**

CHEESECAKE SALATI

Pan brioche con brie e scamorza; in versione valdostana con fontina e verdure; «senza forno», fredda, al gorgonzola e stracciatella

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

Puoi gustarlo
in *mille modi*,
perché è sempre
unico.
PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO
REGGIANO
Quello *vero* è uno *solo*.

I RACCONTI DEL FORMAGGIO

Mi piacciono tanto i formaggi, tutti. Da quelli freschi tipo la mozzarella e la robiola, fino a quelli a pasta dura, parmigiano e pecorino, e certo gli erborinati, anche quando sono molto puzzolenti. Una volta, in un albergo così essenziale e carino in Cilento, mi diedero come benvenuto un piatto di mozzarelline freschissime e toniche e delle *mortedde*, cioè del caciocavallo avvolto nelle foglie di mirto. Se non le avete mai assaggiate, correte. Questo è il mio concetto di lusso, puro, semplice. Mi ricordo lo «zola» spalmato su un pezzetto di michetta (a Milano chiamiamo così la rosetta) da bambina con mio nonno, e ancora, quella volta che assaggiai la ricotta di un casaro del Ragusano fatta con il latte delle vacche di Modica. Era ancora tiepida, commovente, delicata, una carezza solida. Mentre la gustavo, con il cucchiaio nella più sublime delle colazioni, parlavo con la moglie, casara anche lei, che mi indicava i segreti di un buon matrimonio e di una coppia ultraottantenne sposata da oltre 60 anni: mai mandare il marito in palestra. E ancora, quando abitavo a Parigi, invitavo spesso gli amici il martedì sera perché arrivava la burrata dalla Puglia alla cooperativa vicina a casa. E vedevo gli occhi sgomenti dei francesi davanti a tanta voluttuosità. Loro se la sognavano dalle parti del *fromage*! E poi Bormio, dove da un casaro trovammo la nostra cagnetta, poi chiamata Oga in onore della Valtellina, mentre compravamo il bitto più buono del mondo. Mille aneddoti, tutti che raccontano i gioielli prodotti dal lavoro delle donne e degli uomini di questo Paese perché, come dice un caro amico, il casaro si alza ogni giorno prima dell'alba per fare il suo formaggio, anche a Natale. Anche se piove. Anche. Questo numero è dedicato alle 487 varietà d'Italia con qualche ospite qui e là (un po' di brie non poteva mancare) e alle bellezze che arrivano sulla nostra tavola. E la copertina di questo mese è la celebrazione di un gioioso peccato di gola.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@condenast.it maddalenafossati

PIZZOLATO
ORGANIC WINE
ORGANIC WINE
PROSECCO
Denominazione di Origine Controllata
PIZZOLATO
LACANTINAPIZZOLATO.COM

OTTOBRE

79

Sbrisolona di nocciole e mandorle con ganache al cioccolato e Cassis.

SOMMARIO

I formaggi diventano protagonisti in tre cheesecake salati e in un ricettario «filante»

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

85 Valentina De Santis, proprietaria dell'hotel Passalacqua a Moltrasio sul Lago di Como.

In copertina: torta di brie e scamorza nel pan brioche (pag. 27). Ricetta di Walter Pedrazzi, foto di Valentina Sommariva, styling di Beatrice Prada.

42 Friciulin con crema di spinaci.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(**F**acile – **M**edio – **P**er esperti)

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

MIELE BIO

Certo come il futuro che voglio.

Certo perché nasce dall'impegno degli apicoltori e custodisce il lavoro instancabile delle api, che contribuiscono al mantenimento della biodiversità e all'equilibrio degli ecosistemi.

Sicuro perché prodotto seguendo un disciplinare che ne garantisce qualità, rispetto per l'ambiente e salubrità.

Dolce perché ad ogni assaggio c'è tutto il gusto di un prodotto buono e genuino.

Certo perché nutre il presente e alimenta il futuro che desidero.

Ai sensi del Regolamento (UE) 2021/2115 – Campagna 2024 – codice CUP J29I23001360008

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!

VERO o FALSO?

1. Per gli gnocchi sono migliori le patate farinose rispetto a quelle più sode e compatte.
☐ VERO ☐ FALSO

2. Gli ossibuchi alla milanese si preparano con carne di manzo.
☐ VERO ☐ FALSO

3. Per preparare la maionese in casa è meglio utilizzare un buon olio extravergine di oliva.
☐ VERO ☐ FALSO

4. Il glutine è una proteina presente nei prodotti a base di grano.
☐ VERO ☐ FALSO

5. Il gorgonzola non contiene lattosio se non in piccole tracce.
☐ VERO ☐ FALSO

6. La spigola è conosciuta anche con il nome di nasello.
☐ VERO ☐ FALSO

7. L'erba aromatica utilizzata per preparare la salsa verde è il cerfoglio.
☐ VERO ☐ FALSO

1. VERO; **2.** FALSO, DI VITELLO; **3.** FALSO, È PREFERIBILE L'OLIO DI SEMI, PIÙ LEGGERO; **4.** VERO; **5.** VERO, VIENE CONSUMATO DAI BATTERI LATTICI DURANTE LA FERMENTAZIONE CHE ACCOMPAGNA IL PROCESSO DI CASEIFICAZIONE; **6.** FALSO, CON IL NOME DI BRANZINO; **7.** FALSO, È IL PREZZEMOLO.

LA CUCINA ITALIANA

N. 10 – ottobre 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette PIETRO ARLATI, MARTINA BONCI, GERMANA BUSCA, SARA FOSCHINI, ANTONIO GUIDA, LUCA NATALINI, WALTER PEDRAZZI, GIULIA ROTA, GIOVANNI RUGGIERI
Per i testi SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, MASSIMO MONTANARI, LAURA PACELLI, MARIA GIULIA PIERONI, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR
Per le immagini GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, DAVIDE MAESTRI, VALENTINA SOMMARIVA, MARINA SPIRONETTI, ANDREA STRACCINI, AG. 123RF, AG. ADOBE STOCK, AG. AGF, AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, ARCH. RCS, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty& Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

FOTO **MASSIMO BIANCHI/ARCH. LCI**

VAL
VENOSTA
Südtirol

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

FOTO LINDA VUKAJ

LA CENA DELLE MAGIE

Erano 1200 gli ospiti che mercoledì 4 settembre si sono seduti alla tavola lunga oltre un chilometro sul viale dei Cipressi di Bolgheri (piantato da Guidalberto della Gherardesca nel 1832 e celebrato da Giosuè Carducci) per festeggiare il 30esimo anniversario del Consorzio per la Tutela dei Vini Doc Bolgheri e Doc Bolgheri Sassicaia. Siamo alla terza edizione di un evento che ha già il sapore della leggenda per la sua bellezza e la sua italianità così deliziosamente consapevole. Una tavola splendida, una straordinaria carta dei vini (Sassicaia, Ornellaia, Guado al Tasso, Grattamacco di vecchie annate... solo per citarne alcuni), gli stessi che hanno reso famoso questo piccolo territorio nel mondo, un menù firmato Guido Guidi di Firenze. Indimenticabile! M.F.

DOLCI APPUNTAMENTI

TIRAMISÙ NEL MONDO

Torna a Treviso la Tiramisù World Cup, competizione amatoriale, dedicata quest'anno al Turismo delle radici

Giunge all'ottava edizione la «sfida più golosa dell'anno», come la definisce il suo ideatore, Francesco Redi. Si svolge a Treviso, in piazza Borsa, dal 10 al 13 ottobre, in una «orangerie» costruita apposta per ospitare i cuochi non professionisti provenienti da tutto il mondo, che gareggiano nel Grand Final in due categorie: tiramisù classico e tiramisù creativo; e mentre i pasticcieri si cimentano, giudicati prima da una giuria popolare e poi da una giuria tecnica (presieduta da Laura Forti per *La Cucina Italiana*, che è media partner e assegna anche un premio speciale), intorno al terreno di sfida si svolgono incontri e approfondimenti, che quest'anno sono dedicati al Turismo delle radici italiane all'estero, promosso dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, per riscoprire le storie familiari dei nostri connazionali all'estero. *tiramisuworldcup.com* LAURA FORTI

UNA GIORNATA IPER

È il titolo del docufilm diretto dal regista Mattia Napoli, realizzato in collaborazione con Brandstories e la casa di produzione Sala Giochi. Il cortometraggio, realizzato per festeggiare i 50 anni di attività di Iper La grande i, racconta i valori del brand con uno stile ironico e divertente, coinvolgendo attori professionisti e dipendenti di Iper. Nessun attore, dipendente o carrello della spesa è stato maltrattato durante la produzione. Neppure Giulio, il protagonista... La versione integrale del film è su YouTube. *iper.it*

IL RISTORANTE

Da PizzAut si mangia la pizza più buona della galassia e si nutre l'inclusione. Il progetto parte nel 2016 dal sogno di Nico Acampora, papà di un ragazzo autistico ed educatore, stanco della situazione con cui si scontra ogni giorno, lui come le oltre 600.000 persone autistiche in Italia. Nel giro di qualche anno, PizzAut apre due ristoranti con tanta determinazione e l'aiuto di volontari e amici famosi come il Presidente Mattarella, che ha dichiarato «Sono uno di voi!» all'inaugurazione monzese, e Papa Francesco, che ha indossato il grembiule rosso alla visita in Vaticano. Al PizzAut di Cassina de' Pecchi e Monza, dove lavorano 41 ragazzi e ragazze, sono previste nuove assunzioni e l'avvio di tirocini formativi retribuiti. **Il menù**: Le pinse sono ottime, ideate dai ragazzi e preparate dal capo pizzaiolo Matteo con la sua squadra. La più richiesta è la Bombazza con 'nduja, salamino piccante e olive taggiasche. Cedete alla tentazione di antipasti e dessert «così lo scontrino si allunga e possiamo assumere altri ragazzi», come dice Nico. **Il servizio**: Qui ho sempre trovato un servizio eccellente. Mai nessun ritardo o errore di comanda, ma tanta simpatia e cortesia. Se avete Lorenzo come cameriere, con la vostra data di nascita vi dirà il giorno esatto in un baleno. *pizzaut.it* STEFANIA VIRONE VITTOR

FOTO JACOPO SALVI/ARCH. LCI

LE NOVITÀ DI EATALY SMERALDO

10 ANNI DI BONTÀ

Il negozio milanese festeggia con un look totalmente rinnovato e tanti eventi imperdibili

Aperto a primavera del 2014 negli spazi del teatro milanese celebre per i musical, Eataly Smeraldo festeggia dieci anni, presentandosi rinnovato nel look e nell'offerta, con diversi appuntamenti. Il primo è il 3 ottobre dalle ore 18, una festa gratuita aperta alla città con degustazioni, dimostrazioni dal vivo e la musica di Radio Deejay. Gli eventi proseguono per altri dieci giorni tra didattica, lab experience e cene speciali. Una su tutte? 10 ottobre: in cucina ci saranno i fratelli Cerea (Da Vittorio, 3 stelle Michelin), Carlo Cracco (Cracco, 1 stella Michelin), Alessandro Negrini e Fabio Pisani (Il luogo Aimo e Nadia, 1 stella Michelin), Marco Pedron (pasticceria e gelateria Felice) e Viviana Varese (Passalacqua); il ricavato sarà devoluto a Fondazione Umberto Veronesi a sostegno della ricerca per la cura del tumore al seno. La cena, in collaborazione con *La Cucina Italiana*, sarà presentata dal direttore Maddalena Fossati e accompagnata dalle note del Quartetto Effe. La collaborazione con la nostra rivista prevede molti altri incontri da non perdere. Per maggiori info *eataly.net laucinaitaliana.it* VALENTINA VERCELLI

Oggi ci sono 12 punti ristoro e oltre mille proposte tra cibi e bevande. Il nuovo ristorante Eataly Food&Pizza Theatre propone una grande varietà di ricette con ingredienti di stagione, alcuni a metro zero, come i panificati, prodotti nella panetteria con forno a legna, la pasta fresca del nuovo pastificio Plin o la mozzarella e i latticini creati nel caseificio interno.

A CURA DI **STEFANIA VIRONE VITTOR** E **MARIA GIULIA PIERONI**

ANDIAMO A CENA FUORI

Partendo dal nostro archivio, consigli e riflessioni su come vestirsi al ristorante, e stare bene

Sebbene siamo una rivista di ricette e cucinare sia la nostra attività principale da 95 anni, andare a cena fuori è il nostro hobby preferito. Proprio come il viaggio inizia dalla valigia, la buona riuscita di una cena non si esaurisce a tavola, inizia già dalla scelta dell'abbigliamento. Nel 1940, La Pagina della Moda di Astrea sentenzia severa: «Vestirsi bene è un dovere. Un lusso sfrenato sarebbe oggi di cattivo gusto: ma l'eleganza sobria, decorosa, distinta, è prova invece di coscienza sociale». Se un tempo uscire senza cappello e guanti era impensabile, oggi siamo più liberi da convenzioni, anche se piccole regole fondamentali persistono – per fortuna. Nel 2019, Fiammetta Fadda indica alcuni punti solidi: «Per lei, 1) evitare tassativamente di profumarsi (l'olfatto deve poter apprezzare indisturbato l'aroma dei cibi), 2) ignorare il rossetto (i calici "tatuati" rovinano l'estetica della tavola), 3) farsi trovare pronta all'orario stabilito malgrado i dubbi se mettere o no il tubino nero. Per lui, 1) giacca, per favore: per fare piacere a lei che si è messa carina e perché non siamo in pizzeria». Oggi, ci sentiamo semplicemente di consigliare di lasciar perdere il pericoloso revival della vita bassa anni '90 in vista del pranzo in famiglia, evitare scollature troppo generose al primo appuntamento per non rischiare imbarazzanti incidenti, abbandonare il total white a scanso di macchie da sugo alla pizzata con gli amici. Ogni occasione di convivialità merita la giusta attenzione nell'abbigliamento per farci sentire a nostro agio, primo vero scopo. Tuttavia, forse più importante di ciò che si indossa, è il modo in cui ci si comporta. Le buone maniere, la cortesia e l'educazione stanno bene con tutto. ■

Bracciale **12pm** in ottone bagnato nell'oro con camoscio bicolor incastonato nei cameo. *12pm.it*

Camicia in morbida nappa con fiocco al collo, **Fabiana Filippi**. *fabianafilippi.com*

Piattini dessert *Solar Multicolor* in porcellana e decorazioni in oro 18 carati, **La DoubleJ**. *ladoublej.com*

Calze con lavorazione jacquard motivo floreale. **Allagiulia**. *allagiulia.it*

Cardigan mélange collo sciarpa, **Cruciani**. *cruciani cashmere.com*

Gonna tulipano con stampa che sembra un giardino d'inverno, **Agua by Agua Bendita**. *aguabyagua bendita.com*

Piatto foglia gialla in porcellana, **Tognana**. *tognana.com*

Classic Notebook di **Pineider** con copertina in pelle morbida e carta avorio. *pineider.com*

Cuscino **Frette** in velluto di mohair e lino/seta. *frette.com*

Abito con stampa che si ispira alla natura, **Chiara Boni La Petite Robe**. *chiaraboni.com*

Il colore degli occhiali **L.G.R for San Greg** è ispirato proprio al rosé San Greg. *lgrworld.com*

Orecchini grappolo d'uva lavorati a mano dall'artigiano sardo **Franco Zedda**. *sardegna artigianato.com*

Vaso pigna fatto a mano di **Ceramica Bevilacqua**. *ceramicabevilacqua.com*

Iconica! La *Jackie* di **Gucci** in pelle bordeaux. *gucci.com*

Bicchieri in vetro con decoro floreale al laser, **Marni per Serax**. *marni.com serax.com*

Giacca uomo sfoderata in cotone e cachemire, **Gutteridge**. *gutteridge.com*

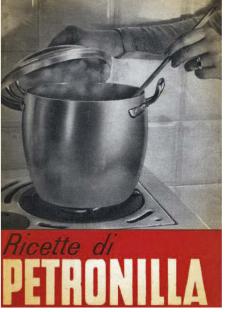
Alte ma non troppo con le slingback scamosciate arancioni, **Bruno Magli**. *brunomagli.com*

Pochette "Ariel" Golden Hour, in metacristallo 3D e dipinto a mano, **Benedetta Bruzziches**. *benedetta bruzziches.com*

FOTO **ARCH. LCI, PIERLUIGI DESSÌ/CONFINIVISIVI**

LA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA VERSO IL RICONOSCIMENTO UNESCO

LA MANO FEMMINILE

Rassicurante e garanzia di qualità. Amalia Moretti Foggia, in arte Petronilla, è uno degli emblemi della letteratura gastronomica del secolo scorso che ha contribuito a rinsaldare la nostra identità culturale DI **MASSIMO MONTANARI**

Amalia Moretti Foggia, oltre alla rubrica che la rese famosa sulle pagine della *Domenica del Corriere*, pubblicò con lo pseudonimo Petronilla molte raccolte di ricette, come quella a fianco.

Una letteratura gastronomica a firma femminile compare solo nel Novecento, anche se già alcuni ricettari ottocenteschi sono attribuiti a sedicenti «cuciniere» – ma sono solo operazioni editoriali. *La cuciniera genovese*, che esce nel 1863, è opera di Giovanni Battista Ratto. *La cuciniera bolognese*, che esce nel 1874, è il riciclaggio di un *Cuoco bolognese* pubblicato anni prima. Ma queste stesse operazioni – inaugurate nel 1794 da una improbabile *La cuoca cremonese* – rivelano l'esistenza di un pubblico interessato a una cucina di tipo nuovo, non «da baldacchino» come la definiva Artusi, ma domestica e familiare, affidata sul piano dell'immagine alla mano femminile. Ed ecco che le donne cominciano a scrivere davvero. Giulia Ferraris Tamburini nel 1900 pubblica *Come posso mangiar bene?* Nel 1904 arriva il *Manuale pratico di cucina* di Giulia Lazzari Turco e poi i nomi si moltiplicano. Alcuni entrano di forza nella memoria gastronomica italiana (pensiamo a Ada Boni e al suo *Il talismano della felicità*, 1925), altri restano confinati nelle bibliografie di riferimento. Uno rimane particolarmente impresso nell'immaginario popolare ed è quello di Petronilla, al secolo Amalia Moretti Foggia, nata a Mantova nel 1872.

Laureata in Medicina, specializzata in Pediatria (la prima donna in Italia), Amalia fu amica di Anna Kuliscioff e a Milano si dedicò ad attività di forte impegno sociale: medico fiscale presso la Società operaia femminile di Mutuo Soccorso, per 40 anni prestò servizio pediatrico alla Poliambulanza di Porta Venezia. Tenne molto alla divulgazione del sapere scientifico presso il grande pubblico: dal 1926 curò una rubrica di consigli medici sulla *Domenica del Corriere* ("La parola al medico") adottando uno pseudonimo maschile (dottor Amal) per aggirare i pregiudizi di genere ancora forti nella società del tempo. Due anni dopo apre una rubrica di cucina, "Tra i fornelli", per la quale sceglie lo pseudonimo Petronilla, richiamando un personaggio dei fumetti allora in voga sul *Corriere dei Piccoli*. A suggerire allegria, simpatia, vicinanza ai lettori.

Quei testi furono raccolti in volumetti tematici, tutti divenuti popolari best seller. Nuovi opuscoli arrivarono negli anni drammatici della Seconda guerra mondiale. I titoli (*Ricette per questi tempi*; *200 suggerimenti per questi tempi*; *Desinaretti per questi tempi*; *Ricette per tempi eccezionali*) rivelano la tensione sociale dell'epoca; le ricette sono un susseguirsi di espedienti atti a conservare il più possibile le abitudini domestiche in un momento di grave ristrettezza, imparando a valorizzare ogni risorsa, a sostituire i prodotti mancanti con surrogati di ogni tipo. È la "cucina del senza": maionese senza olio, gelatina senza carne, dolci senza zucchero, cioccolata senza cacao, caffè senza caffè...

Sono gli ultimi contributi dell'instancabile Petronilla (che si spegnerà nel 1947) a mantenere vivo nel Paese un sentimento di speranza, basato sull'idea che la cucina possa fornire non solo accettabili "desinaretti" ma anche un senso di appartenenza culturale e di continuità della vita. ■

Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

FOTO ARCH. RCS, AG. AGF

SOTTO IL CASTAGNO

Un drink che è una carezza vellutata, come quella di una persona cara. Sorseggiatelo dopo cena con un dolce al cioccolato oppure provatelo per accompagnare i tortellini in brodo: ne sarete rapiti DI **ANGELA ODONE**

MARTINA BONCI

Nata a Gubbio, ha scoperto fin da giovane la sua passione per la miscelazione. Oggi è Bar Manager al Giardino 25, il caffè e cocktail bar di Gucci a Firenze (nella lista 50 Best Discovery), dove propone cocktail colorati e con ingredienti che seguono la stagionalità. È stata premiata recentemente come miglior bartender d'Italia per i Barawards di *bargiornale* e per BlueBlazeR.

Ricordo della nonna

300 g castagne già cotte
0,7 litri 1 bottiglia di bourbon
10 ml liquore alla pera Roner
7,5 ml vermut Cringe – 5 ml Adriatico amaretto – 10 ml sciroppo di vaniglia burro di arachidi – ghiaccio

Raccogliete in un barattolo le castagne con il bourbon e lasciatele in infusione per una settimana; filtrate il bourbon e asciugate le castagne in forno a 60-70 °C. *(Conservate il bourbon in bottiglia, basterà per 14 drink, e le castagne in una scatola a chiusura ermetica, dureranno per alcune settimane. Saranno ottime anche sul gelato, sbriciolate nell'impasto di un plumcake o per accompagnare i formaggi).* Per 1 drink mescolate in un bicchiere 50 ml di bourbon alle castagne, il liquore alla pera e all'amaretto, il vermut e lo sciroppo di vaniglia. Scaldate a 45 °C 1 cucchiaio di burro di arachidi, togliete dal fuoco e versatevi sopra il drink. Mescolate, fate raffreddare, trasferite in un bicchiere adatto al freddo e mettete questo mix in freezer fino a che la parte grassa non sarà affiorata e congelata. Eliminatela e filtrate il drink attraverso un filtro di carta in un bicchiere con ghiaccio. Completate con una delle castagne già preparate. Questa tecnica chiamata *fat washing* aggiunge al cocktail una consistenza setosa e un profumo particolare, senza però modificarne il sapore.

FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

* Naturalmente senza lattosio, contenuto di lattosio < 0,01 g / 100 g

EMMMMMENTAL

mmm é MEGGLE!

*Senza lattosio

MEGGLE

www.meggle.it /meggle_italia

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **VALENTINA SOMMARIVA**
STYLING **BEATRICE PRADA**

MERAVIGLIOSE FUSIONI

Ci siamo riappropriati della parola cheesecake e abbiamo realizzato tre «torte di formaggio» salate: due calde, con brie, scamorza, fontina e mozzarella fondenti, e una fredda, con gorgonzola e stracciatella

TORTA DI BRIE E SCAMORZA NEL PAN BRIOCHE

CHEESECAKE SALATO GORGONZOLA E STRACCIATELLA

SFOGLIA TRIPLA CON FONTINA, MOZZARELLA E VERDURE SPADELLATE

TORTA DI BRIE E SCAMORZA NEL PAN BRIOCHE

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA BRIOCHE
400 g farina Manitoba
40 g olio di semi
30 g zucchero
20 g lievito di birra fresco
5 g sale – 1 uovo

PER LA TORTA
500 g forma intera di brie rotonda
230 g scamorza affumicata
200 g polpa di zucca a fettine
125 g ricotta
40 g spinaci lessati strizzati
40 g pistacchi sgusciati
30 g gherigli di noci
burro – noce moscata
sale – pepe

PER LA BRIOCHE
Mettete nell'impastatrice il lievito sbriciolato, la farina, l'olio, lo zucchero e l'uovo. Cominciate a impastare con la frusta a gancio, per amalgamare gli ingredienti tra loro, quindi aggiungete circa 150 g di acqua e il sale. Lavorate ancora con il gancio e fate prendere forza all'impasto. Lasciatelo riposare per 5 minuti, quindi lavoratelo nuovamente per altri 3 minuti.
Lasciatelo riposare nella ciotola dell'impastatrice, coperto, intanto che preparate il resto della ricetta.

PER LA TORTA
Disponete le fettine di zucca su una placca foderata con carta da forno. Spennellatele di burro fuso, salate e pepate, quindi infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.
Mettete i pistacchi in una pentolina, copriteli con acqua fredda, andate sul fuoco e portate a bollore. Spegnete e scolate su un canovaccio. Strofinate in modo da eliminare le pellicine e ottenere i pistacchi belli verdi.
Sminuzzate i gherigli di noce.
Tritate gli spinaci finemente con il coltello, raccoglieteli in una ciotola e mescolateli con la ricotta. Salate e profumate con un pizzico di noce moscata.
Tagliate a fette la parte panciuta di una scamorza.
Tagliate a metà, come un panino, la forma di brie, ottenendo due dischi.
Stendete la pasta brioche in un disco spesso circa 1 cm.

→

Appoggiate un anello regolabile (ø 16,5 cm) su una placca foderata con carta da forno. Ungetelo all'interno con un po' di burro fuso.
Disponete l'impasto all'interno dello stampo, foderando la base e i bordi, lasciandolo leggermente debordare.
Create sul fondo uno strato omogeneo con le fettine di zucca, quindi appoggiatevi sopra un disco di brie, con la crosta verso il basso.
Cospargetelo con una parte di noci e pistacchi, quindi create uno strato con metà delle fettine di scamorza.
Disponete quindi la ricotta agli spinaci, spalmandola su tutta la superficie, quindi cospargete con altre noci e pistacchi, le fettine di scamorza rimaste e chiudete con l'altro disco di brie, lasciando la crosta verso l'alto.
Rifilate l'eccesso di pasta ai bordi, lasciandola un po' irregolare.
Spennellate in superficie con burro fuso e infornate a 180 °C per circa 45 minuti: se vedete che la pasta scurisce troppo, coprite la torta con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato.
Sfornate la torta, lasciatela raffreddare per 1 ora, quindi tagliatela per avere l'effetto del formaggio che cola.

CHEESECAKE SALATO GORGONZOLA E STRACCIATELLA

Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 3 ore e 45 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g broccoli a ciuffetti
200 g robiola fresca
200 g stracciatella
150 g biscotti tipo digestive
100 g ricotta – 100 g mortadella
100 g latte – 50 g burro
60 g nocciole tostate
50 g Gorgonzola piccante Dop
30 g gelatina in fogli
20 g pistacchi
olio extravergine di oliva
erba cipollina – sale – pepe

PER DECORARE

100 g robiola – latte
cipolla rossa – porro
burro – zucchero
erba cipollina

Frullate i biscotti in polvere, frullate anche le nocciole e mescolate.
Fondete il burro e versatelo nella polvere, mescolate il composto e disponetelo, pressandolo bene, in uno stampo a cerniera (ø 20 cm).
Fate consolidare in frigorifero.
Mettete a bagno 20 g di gelatina in acqua fredda.
Lessate i broccoli in acqua bollente per 10 minuti, scolateli e lasciateli raffreddare.
Frullate il gorgonzola in una ciotola insieme con il latte, 150 g dei broccoli lessati e sminuzzati e la robiola. Salate.
Sciogliete la gelatina in un pentolino e aggiungetela nella crema, quindi versatela nello stampo della torta, sopra la base di biscotti.
Riponete di nuovo in frigorifero per almeno 45 minuti.
Mettete a bagno la gelatina rimasta in acqua fredda.
Tagliate a dadini piccoli la mortadella e sminuzzate i pistacchi.
Distribuiteli nello stampo, sopra lo strato di crema al gorgonzola.
Frullate la stracciatella con la ricotta, 1 cucchiaio di olio, sale e pepe e un cucchiaio di erba cipollina a rondelline. Sciogliete la gelatina in una pentolina e unitela alla crema, quindi colatela nello stampo. Rimettete la torta in frigorifero e fatela riposare per 3 ore.

PER DECORARE

Stemperate la robiola con un cucchiaio di latte e spatolatela sulla superficie della torta.
Tagliate mezzo porro a rondelle sottili e rosolatele per 5 minuti in una padellina con una spolverata di zucchero e un pezzetto di burro.
Tagliate a rondelle il cuore di una cipolla rossa, sbucciata.
Decorate la torta con porri e cipolla, i broccoli rimasti ed erba cipollina a rondelline.

SFOGLIA TRIPLA CON FONTINA, MOZZARELLA E VERDURE SPADELLATE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g cipolla rossa di Tropea
350 g Fontina Dop
300 g polpa di zucca
250 g 2 mozzarelle fiordilatte
3 dischi di pasta sfoglia stesa
burro
zucchero
olio extravergine di oliva
sale – pepe

WALTER PEDRAZZI

Per molti anni cuoco a *La Cucina Italiana*, ex docente di cucina all'Istituto Carlo Porta di Milano, continua la sua attività come consulente, mettendo in campo la sua esperienza nell'ideare continuamente nuove ricette. Adora i formaggi e le torte a strati.

Ripiegate all'interno il bordo dei dischi, in modo da rimpicciolirli un po', rinforzandoli nello spessore. Trasferiteli con il loro foglio di carta da forno su tre placche, bucherellate la superficie con una forchetta e cuoceteli in forno a 180 °C per circa 20 minuti.
Sfornateli e lasciateli raffreddare, quindi ritagliatevi dei dischi di diametro inferiore (20-22cm) e teneteli da parte.
Tagliate la zucca a dadini; mondate la cipolla e tagliatela a spicchietti.
Rosolate la zucca in una padella con un filo di olio e una noce di burro. Salate, pepate e cuocete per 5 minuti, quindi aggiungete la cipolla.
Cospargete la verdura con una cucchiaiata di zucchero e cuocete a fuoco vivace per altri 5 minuti, saltando le verdure in padella.
Lasciatele raffreddare poi su un vassoio.
Tagliate la mozzarella a fettine e fatele sgocciolare in un setaccio per eliminare l'acqua in eccesso.
Grattugiate la fontina con una grattugia a fori grossi.
Disponete un disco di sfoglia su una placca da forno e cospargetelo con metà della fontina grattugiata. Coprite poi la superficie con un terzo delle verdure spadellate, quindi appoggiatevi sopra il secondo disco di sfoglia.
Farcitelo con le fettine di mozzarella e un terzo delle verdure, quindi coprite con l'ultimo disco. Cospargetelo con la fontina rimasta e le verdure rimaste, sistemandole lungo i bordi.
Infornate la torta a 160 °C finché non vedete che il formaggio comincia a fondersi. Sfornate e servite.

COME UN MERLETTO

Siamo stati dalla signora Carmela, a Vico Equense, per assaggiare una delle ricette preferite dal figlio, il grande chef Gennaro Esposito. Una parmigiana di melanzane preparata con la stessa grazia che usa quando ricama

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **ANDREA STRACCINI**

La parmigiana di melanzane della signora Carmela Cosenza, nella pagina a fianco con la pirofila in mano.

Si alternano con ritmo cadenzato casette, macchia mediterranea e orticelli rigogliosi mentre si sale per le strade tortuose sulla collina che abbraccia Vico Equense. Il sole caldo del pomeriggio illumina con forza le pareti bianche di una bella villa. Una signora sorridente ci aspetta sulla soglia. «Ho due grandi passioni», dice subito, «la cucina e il ricamo. Davanti a loro, però, metto la famiglia, primo e insostituibile amore». Così esordisce la signora Carmela Cosenza, la mamma di Gennaro Esposito, chef del ristorante Torre del Saracino, due stelle Michelin sul lungomare vicano.

Nella cucina che guarda il mare, inizia a preparare la parmigiana di melanzane, uno dei piatti preferiti da marito, figli, nuore, generi, nipoti, un bel gruppo insomma. «Quando ci siamo trasferiti a Bergamo per seguire il lavoro di mio marito Alberto, la cucina è stata il legame più affettuoso e forte con la nostra terra». Sbuccia con precisione le melanzane, che arrivano direttamente dal floridissimo e grande orto che cura il marito e che rifornisce, oltre che la famiglia, anche il ristorante di Gennaro, e le taglia a fette per il lungo. «Così, vede, vanno affettate: sottili, ma non troppo» mi dice mostrandomi il gesto lentamente. «Cucinare e ricamare hanno le stesse regole, bisogna fare le cose con attenzione e con pazienza perché quando si sbaglia bisogna tornare indietro e rifare fino a raggiungere la perfezione», prosegue con un sorriso un po' sornione: la guardo e capisco da chi ha ereditato tanta sagacia Gennarino. Il sugo di pomodoro, semplice e profumatissimo, sobbolle dolcemente sul fuoco e, mentre le →

melanzane riposano prima della cottura, lei prepara le fette di formaggio. «Questo è un caciocavallo fresco che si chiama Moscione di Vico Equense, i nostri casari lo producono con il latte delle vacche di razza Agerolese che pascolano sul Monte Comune. (*Se vi capita di passare in questa zona vale la pena di fare un'escursione seguendo uno dei sentieri segnati del CAI che attraversano la Penisola Sorrentina, godrete di una vista impagabile da Positano al Vesuvio*, ndr). Un formaggio fresco a pasta filata, dolce e burroso, che però ha meno acqua del fior di latte e quindi è perfetto per le farciture e per le cotture: fonde che è una meraviglia».

Gennaro e la moglie Ivana ci raggiungono mentre la signora Carmela procede celere nella preparazione. «Mi ha sempre aiutato in cucina, Gennaro, fin da piccolo, anche perché amava organizzare feste, e preparare qualche buon piatto è il primo ingrediente di una festa riuscita. Quando mi disse che voleva fare la scuola alberghiera io provai a dissuaderlo perché mi sembrava un lavoro che sacrificava troppo la vita, ma lui saggiamente replicò con una domanda: "Mamma chi deve andare a scuola? Tu oppure io?". E così è andato dritto per la sua strada senza mai prendere scorciatoie». La teglia è pronta da infornare. «Mamma è sempre stata brava a cucinare tutte le verdure, con due zucchine e due pomodori sa fare miracoli», interviene Gennaro, «le ricette della tradizione le ho imparate da lei, così come la scelta etica di mettere sempre qualcosa in meno, piuttosto che qualcosa in più. Osservando lei cucinare per noi quattro figli, ho capito che bisogna cercare il sapore negli ingredienti stessi, meglio le erbe aromatiche del sale, meglio una crosta di formaggio in un brodo che aggiungere olio». La parmigiana è pronta e l'assaggio non lascia dubbi: teoria e pratica combaciano come il diritto e il rovescio di un ricamo perfetto. ■

SI FA COSÌ

Parmigiana di melanzane

IMPEGNO MEDIO
TEMPO 1 ORA E 40 MINUTI PIÙ 1 ORA DI RIPOSO
PER 6-8 PERSONE

1 kg melanzane lunghe tipo Mirabelle
800 g pomodorini freschi – 300 g caciocavallo fresco Moscione di Vico Equense
100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
8 uova – farina – aglio – basilico
olio extravergine di oliva – sale fino e grosso

Sbucciate le melanzane e tagliatele a fette abbastanza sottili. Accomodatele in uno scolapasta alternandole con sale grosso, copritele con un coperchio fermato con un peso e lasciatele riposare per 1 ora. Sciacquatele e asciugatele, poi friggetele, poche alla volta, in padella, senza che prendano troppo colore. Scolatele su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso. Preparate nel frattempo il sugo di pomodoro rosolando brevemente uno spicchio di aglio in una casseruola con 2-3 cucchia di olio, unite i pomodorini a pezzetti, sale e abbondante basilico, riducete la fiamma e lasciate cuocere per 20-25 minuti. Aggiustate di sale, se serve. Tagliate il caciocavallo in fette sottili. Prendete due fette di melanzana e farcitele a mo' di panino con caciocavallo e una foglia di basilico. Ripetete questa operazione con il resto delle melanzane. Passate ogni «panino» nella farina e poi nelle uova battute; friggeteli fino a doratura, scolandoli a mano a mano su carta da cucina. Distribuite un poco di sugo di pomodoro in una pirofila, ricopritelo con un primo strato di «panini» di melanzane farcite e fritte, condite con il sugo, foglie di basilico e parmigiano grattugiato. Ripetete fino a terminare gli ingredienti chiudendo con un generoso strato di parmigiano. Infornate a 180 °C per 30-35 minuti, sfornate e fate intiepidire. Questa ricetta è ancora più buona il giorno dopo, servita a temperatura ambiente.

Due fette di melanzane farcite con caciocavallo e basilico; a fianco, l'assaggio in terrazza, insieme al figlio Gennarino Esposito, chef del ristorante Torre del Saracino, e a sua moglie Ivana D'Antonio.

LA CUCINA ITALIANA
PER MATILDE VICENZI
TIRAMISÙ IN AUTUNNO
Tra i dolci italiani più amati e conosciuti, il tiramisù è un grande classico in ogni stagione. Ma noi abbiamo chiesto a Imma Iovine, giovane talento dell'Accademia Pasticceri Italiani, di prepararcene uno speciale per l'autunno. Partiamo dall'ingrediente indispensabile, ci ha detto Imma, i savoiardi: lei ha scelto i Vicenzovo di Matilde Vicenzi, celebre marchio fondato nel 1905 a San Giovanni Lupatoto, in provincia di Verona. Inzuppati con la bagna al caffè, sono la base che sorregge una golosa crema al mascarpone con pezzi di marron glacé e una crema di marroni profumata alla vaniglia.
Vicenzovo
Matilde VICENZI 1905
Inquadra il Qrcode e scopri la ricetta del «tiramisù in autunno» di Imma Iovine.
MATILDEVICENZI.IT

LATTE IN FORMA

Freschi, stagionati, erborinati, d'alpeggio... Vanto del nostro Paese, ecco una doppia selezione di formaggi per l'aperitivo di inizio autunno

A CURA DI **ANGELA ODONE** ED **ELENA VILLA**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

1. In pratiche monoporzioni, le BelleBuone 5 Colazioni di **Galbusera** con fichi, nocciole e semi di zucca sono deliziose come snack o per accompagnare un calice con gli amici. *galbusera.it*

2. La robiola di Biancade ha una consistenza soffice e un sapore fresco. In pratiche monoporzioni da 100 g, in vendita da **Iper La grande i**. *lovagricola.it, iper.it*

3. Il gusto oleoso e leggermente tannico delle noci regala un guizzo alla ricotta con il miele.

4. È senza lattosio il caprino con latte di capra di **3B latte**; conditelo con olio, sale e pepe prima di spalmarlo su una fetta di pane abbrustolito. *3blatte.it*

5. Con i profumi di fiori bianchi e frutti tropicali e il gusto vivace e avvolgente, lo spumante Blanc de Blancs Pignoletto Extra Dry di **Antica Foresteria** accompagna bene i formaggi freschi e cremosi. *cavicchioli.it*

6. Le arachidi in guscio tostate sono uno stuzzichino irrinunciabile.

7. Un morbido involucro di pasta filata nasconde un cuore cremoso e squisito: la burrata in foglia di **Sabelli** ha il delicato aroma del latte e tutta la golosità della panna. *sabelli.it*

8. Lo Squacquerone di Romagna Dop di **Molino Spadoni**, tenero e cremoso, è prodotto con latte locale e fermenti autoctoni, senza conservanti. *molinospadoni.it*

9. Da **Iper La grande i**, oltre a tanti tipi di pane, sfornati freschi tutti i giorni, c'è una vasta scelta di pizzette, focacce e grissini. Le pizzette con i pomodorini gustate insieme alla burrata o la treccia di bufala sono insuperabili. *iper.it*

10. Bella da vedere sul tagliere dei formaggi, la treccia di bufala campana La bianca dà il meglio di sé a temperatura ambiente. Si gusta da sola, con il prosciutto crudo o con un filo di olio e una tartare di pomodorini e basilico. In vendita da **Abbascià**. *abbascia.it*

11. Il primo sale artigianale di **Stella del Piave** si abbina bene alle conserve dolci e salate. In vendita da Iper La grande i. *lovagricola.it, iper.it*

12. Con i suoi profumi di mandorle, fiori e vaniglia e il gusto inconfondibile, il miele di acacia di **Mielizia**, biologico e italiano, è ideale con i formaggi freschi. *mielizia.com*

13. La ricotta di affioramento di **Sabelli** è prodotta con latte vaccino: leggera e saporita, è da assaggiare con miele e noci. *sabelli.it*

14. Ha il particolare gusto del latte di capra il caprino del Caseificio dell'Alta Langa. Accompagnato da una confettura di pomodori verdi è ancora più buono. In vendita da **Esselunga**. *esselunga.it*

15. I formaggi freschi si sposano perfettamente con la frutta d'autunno, come l'uva, dolce e succosa. In vendita da **Iper La grande i**. *iper.it*

16. Perfetta su crostini di pane caldo o con verdure croccanti, la stracciatella di burrata di **Sabelli** ha un gusto gentile che piace tanto anche ai più piccoli. *sabelli.it*

17. Lo skyr bianco di **Mila**, prodotto con il latte dell'Alto Adige, è ricco di proteine, povero di grassi e senza zuccheri aggiunti. Arricchitelo con un mix di aromatiche come l'origano o l'erba cipollina. *mila.it*

1. A base di latte vaccino o caprino inacidito e insaporito con erbe aromatiche, lo **zigher** è una gustosa rarità, tipica dell'Agordino. *latteriadilivinallongo.com*

2. Il sennes di latte fieno della **Latteria Tre Cime - Mondolatte** è prodotto con il latte dei masi pusteresi di montagna e ha un gusto speziato e delicatamente acido. *3zinnen.it*

3. Sono 350 i masi di montagna che producono il latte per lo **Stelvio Dop**, il 97% dei quali si trova a oltre 1000 metri di altitudine, dove le vacche si nutrono di erbe alpine in un ambiente puro. Unico formaggio Dop dell'Alto Adige, è da provare con le noci che lo esaltano particolarmente. *stelviostilfser.it*

4. A pasta semidura, dolce e rotondo, il formaggio **raclette suisse** è prodotto con latte vaccino e stagionato dai 3 ai 5 mesi. È delizioso fuso, in abbinamento a patate bollite e sottaceti. *formaggisvizzeri.it*

5. Primo vino bianco italiano a ottenere un punteggio di 100/100 dalla prestigiosa guida *The Wine Advocate*, l'Alto Adige Gewürztraminer Epokale di **Cantina Tramin** è una vendemmia tardiva perfetta in abbinamento ai formaggi stagionati, erborinati e d'alpeggio. *cantinatramin.it*

6. A pasta cruda, morbido e compatto, il **Taleggio Dop** è leggermente aromatico, talvolta con un retrogusto di tartufo. Provatelo alle cipolline e ai peperoni sottolio. *taleggio.it*

7. I cetriolini sottaceto di **Iper La grande i** sono un boccone rinfrescante tra un formaggio e l'altro. *iper.it*

8. L'**Asiago Dop** prende nome dall'altopiano in cui viene prodotto: quando è fresco ha un sapore morbido, che diventa via via più deciso con la stagionatura, che si protrae anche oltre 15 mesi per la tipologia stravecchio. *formaggioasiago.it*

9. Prodotto da quasi mille anni, ma sempre sulla cresta dell'onda per la sua versatilità negli abbinamenti: mai provato il **Grana Padano Dop** con focaccia al rosmarino e gin tonic? *granapadano.it*

10. «Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere»: ma quale formaggio è più indicato? Noi vi suggeriamo l'Asiago e il Gorgonzola.

11. L'acetaia **Monari Federzoni** ha lanciato la Special Edition 1912, che comprende l'aceto balsamico di Modena invecchiato, il gusto morbido e il gusto vellutato, tutti da provare con i grana con lunghe stagionature. *monarifederzoni.it*

12. Di origini antiche, semiduro, a pasta filata, il **caciocavallo silano** è prodotto con il latte vaccino nelle regioni del Sud Italia. Dolce e fine in gioventù, diventa piacevolmente piccante con la stagionatura. *caciocavallosilano.it*

13. Formaggio di montagna, prodotto nel territorio delle Alpi Giulie, il **Montasio Dop** si gusta con 4 diversi tipi di stagionatura: fresco (almeno 2 mesi), semistagionato (minimo 4 mesi), stagionato (almeno 10 mesi) e stravecchio (minimo 18 mesi). Le versioni più stagionate stanno bene con miele e confetture. *montasio.com*

14. Può essere classica, prodotta tutto l'anno; di lunga stagionatura, con un affinamento in grotta di almeno 180 giorni; d'alpeggio, fatta solo da giugno a settembre con il latte delle vacche che pascolano in alta quota: fondente, morbida e aromatica, la **Fontina Dop** sta bene con uva e fichi, con il miele millefiori e con le castagne. *fontina-dop.it, fontinacoop.it*

15. Il parmigiano reggiano di montagna, Sapori d'arte di **Levoni**, ha una stagionatura di 24 mesi che gli dona un gusto sapido. *levoni.it, parmigianoreggiano.com*

16. Prodotto già in epoca nuragica, il **pecorino sardo** è povero di sale e ricco di proteine e acidi Omega3 e Omega6. Dolce o maturo. *pecorinosardo.it*

17. Il gusto amabile dei peperoni grigliati senza pelle sottolio di Iper La grande i valorizza i profumi erbacei dei formaggi di malga. *iper.it*

18. Prodotto tra Piemonte e Lombardia, il «re degli erborinati» ha una storia millenaria e schiere di fan celebri, come Winston Churchill: pare che lo amasse al punto da aver protetto i caseifici di **Gorgonzola** dai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale. *gorgonzola.com*

19. Il Kräuterkäse è un formaggio impreziosito con erbe di montagna, prodotto in Alto Adige con latte fieno dalla **Latteria Tre Cime - Mondolatte**. *3zinnen.it*

20. Una tira l'altra: le **cipolle borettane** in agrodolce di Iper La grande i sono un vero sfizio con i formaggi più grassi. *iper.it*

21. A latte vaccino crudo, il fodom della **Latteria di Livinallongo** del Col di Lana ha un sapore aromatico, leggermente acidulo, che ricorda le erbe alpine. Provatelo con dei crostini di polenta o in versione filante su una fetta calda di pane nero. *latteriadilivinallongo.com*

22. Nasce con il latte dei pascoli dell'alta montagna bavarese, il **Bergader Bavaria Blu**, erborinato disponibile nelle versioni dolce e forte, da gustare con pane con noci e uvetta. *bergader.it*

TESTI VALENTINA VERCELLI

3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

SALVIAMO I PRATI STABILI E I PASCOLI

È il nome del progetto lanciato da Slow Food nel 2022, con il sostegno di Eataly, e divenuto Presidio da settembre. Ma perché è così importante salvare i prati stabili e i pascoli? Si tratta di ecosistemi ricchi di biodiversità che rappresentano uno degli esempi più virtuosi di collaborazione tra esseri umani e natura: qui convivono vacche, pecore e capre insieme agli insetti impollinatori e agli animali selvatici di varie specie. I prati stabili e i pascoli non vengono arati o dissodati per almeno dieci anni, non sono diserbati e non vi si impiegano antiparassitari. Negli ultimi 60 anni la loro superficie si è però molto ridotta a causa dello spopolamento delle terre alte e della cementificazione. Tenerli in vita significa salvare un eccellente serbatoio di carbonio, oltre che garantire l'economia di questi territori e il mantenimento delle tradizioni culturali. Eataly si impegna da sempre ad appoggiare progetti che possano creare cambiamenti reali e per questo ha da subito sostenuto questa iniziativa. Dal latte degli animali che si alimentano con le erbe e i fiori dei prati stabili e dei pascoli, nascono dei formaggi dalle caratteristiche uniche, tutelati dalla chiocciola rossa del Presidio Slow Food, che Eataly propone in vendita e in degustazione nei suoi ristoranti. Tanti anche gli incontri con i produttori e i momenti di didattica a tema nel calendario di appuntamenti della Scuola di Eataly.

Tra le proposte di Eataly di formaggi degli animali nutriti con erba e fiori di prati stabili e pascoli si trovano il Castelmagno d'Alpeggio DOP di La Meiro Terre del Castelmagno, lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche della Latteria di Branzi prodotto da Guglielmo Locatelli, il Fiore Sardo DOP bio e il Pecorino Formano bio del Caseificio Debbene. La selezione è in continuo divenire seguendo le stagioni, per raccontare le realtà che rendono vivo il Presidio dei prati stabili e pascoli.

«TONNO» DI CONIGLIO CON VERDURE

SUGGESTIONI SABAUDE

Zuppiera del brasato **Galleria Radisa**, tovaglia e tovaglioli **Emporio Mikica**.

BRASATO CON POLENTA DI GRANO SARACENO, CASTAGNE E CAVOLO NERO

Un racconto dei sapori della regione ai piedi delle Alpi. Dalle sue dolci colline vitate ai piccoli borghi di pianura. Dai friciulin, che si sciolgono in bocca, ai fragranti biscotti di meliga. Attraverso gli occhi e il palato di un cuoco cresciuto fra tradizioni multietniche

RICETTE **GIOVANNI RUGGIERI**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Vassoio dei friciulin e piatti dei tajarin **Galleria Radisa**, tovaglie e tovaglioli **Emporio Mikica**.

TAJARIN AL BURRO
DI MONTAGNA E SALVIA
IN DIVERSE CONSISTENZE

BISCOTTI DI MELIGA
E ZABAIONE

Cloche di vetro e tovaglia
Emporio Mikica.

«TONNO» DI CONIGLIO CON VERDURE

«Il tonno di coniglio, da tradizione piemontese, è un piatto che si cucinava sempre il lunedì, utilizzando le parti meno nobili o quello che avanzava dell'arrosto di coniglio della domenica. Si mangiava come antipasto, recuperando tutta la carne tra gli ossicini e assemblandola in una terrina da servire con il fondo di cottura della carne».

Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 600 g **4 cosce coniglio**
- 500 g **vino bianco fermo secco tipo Arneis**
- 140 g **polpa di zucca mondata**
- 100 g **cimette di cavolfiore bianco**
- 100 g **cimette di cavolfiore viola**
- 2 **zucchine**
- 1 **carota**
- 1 **cipollotto**
- 1 **finocchio**
- 1 **peperone giallo**
- 1 **peperone rosso**
- 1 **cipolla**
- 1 **gambo di sedano**
- **concentrato di pomodoro**
- **rosmarino**
- **timo**
- **dragoncello**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Mondate carota, cipolla e sedano, quindi tagliate tutto grossolanamente. Trasferite questo trito in una padella con un filo di olio. Regolate di sale e pepe e fate rosolare per 5-7 minuti, quindi trasferite tutto in una casseruola che possa andare in forno oppure in una teglia dai bordi alti.
Rosolate le cosce di coniglio nella stessa padella del soffritto unendo timo e rosmarino, dopo qualche minuto sfumate col vino bianco. Spostate anche il coniglio nella casseruola con carota, cipolla e sedano, aggiungete un cucchiaio di concentrato e infornate coperto a 180 °C per 1 ora e 20 minuti.
Mondate i peperoni e il finocchio e tagliateli a losanghe. Mondate e affettate il cipollotto, tagliate in tocchi la polpa di zucca e le zucchine a rondelle. Dividete a metà le cimette di cavolfiore troppo grandi.
Brasate tutte le verdure, tranne le zucchine, in una padella con un filo di olio per 8-10 minuti a fuoco vivace mescolando di frequente. Salate, quindi sfumate con un bicchiere di acqua e cuocete coperto per 7-8 minuti.
Cuocete le zucchine a parte per 4-5 minuti in padella con poco olio per 2-3 minuti: devono rimanere croccanti.
Sfornate il coniglio, estraetelo dalla casseruola e fatelo raffreddare. Spolpatelo facendo attenzione a eliminare tutti gli ossicini.
Servite il coniglio con il fondo di cottura, le verdure brasate e il dragoncello fresco.

GIOVANNI RUGGIERI

Classe 1984, è nato a Betlemme «come Gesù Bambino» ironizza lui stesso. Papà italiano e mamma metà croata e metà austriaca, parla 4 lingue, tra cui l'arabo. Trasferitosi a Sillavengo (Novara) a 5 anni, ha assorbito tutti i segreti della cucina piemontese. Tra i suoi maestri anche gli chef stellati Enrico Crippa e Alfredo Chiocchetti. Coordina il ristorante sociale L'orto in cucina, a Novara, dove cucinano ragazzi con disabilità, aperto con la Cooperativa Sociale Gerico.

BRASATO CON POLENTA DI GRANO SARACENO, CASTAGNE E CAVOLO NERO

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1,5 kg **cappello del prete**
- 750 g **vino Barbera**
- 400 g **farina di grano saraceno**
- 400 g **cavolo nero**
- 150 g **castagne precotte**
- 2 **gambi di sedano**
- 2 **bacche di ginepro**
- 1 **carota**
- 1 **cipolla**
- 1 **chiodo di garofano**
- 1 **foglia alloro**
- **concentrato di pomodoro**
- **burro**
- **aceto balsamico**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Mondate la carota e la cipolla. Tritate il tutto grossolanamente. Rosolatele in padella con un filo di olio per 8-10 minuti fino a quando non saranno caramellate.
Salate e pepate la carne.
Trasferite le verdure in un tegame di coccio da forno. Nella padella in cui avete brasato le verdure ponete quindi la carne e fatela rosolare a fuoco vivace, con un filo di olio, 3-4 minuti da ogni lato.
Trasferite la carne e i suoi succhi nel tegame di coccio con le verdure, unite il vino e le spezie, un cucchiaio di concentrato di pomodoro e infornate a 190 °C, coperto, per 2 ore circa.
Portate a ebollizione 1 litro di acqua salata.
Mondate e lavate il cavolo. Sbollentatelo per un minuto nell'acqua, quindi scolatelo e versatelo in una padella con una noce di burro e regolate di sale. Unite le castagne intere e spadellate per qualche minuto.
Versate la farina di grano saraceno nell'acqua dove avete sbollentato il cavolo e portate a bollore, stemperando con una frusta. Cuocete per 30-35 minuti, ottenendo una polentina.
Sfornate il brasato. Passate il fondo di verdure con un colino fine schiacciando con il dorso del cucchiaio.
Trasferite il sugo in una padella, unite una noce di burro e un cucchiaino di aceto balsamico. Fate ridurre della metà.
Tagliate a fette la carne. Unite la salsa e servite con la polenta e le verdure ripassate. →

FRICIULIN CON CREMA DI SPINACI

«Nonna Rosette, che aveva origini austriache, li preparava con me: ne ho un bellissimo ricordo. A seconda di quello che c'era a disposizione, ci metteva le erbe spontanee o la toma grattugiata».

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g spinaci freschi – 500 g patate
100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
3 tuorli – burro – sale
olio extravergine di oliva

Bollite le patate con la loro buccia.
Schiacciatele col passapatate, su un tagliere, e allargatele con una forchetta facendo uscire il vapore in eccesso.
Trasferite le patate in una ciotola e unite il parmigiano, una piccola presa di sale e i tuorli.
Spadellate per 4-5 minuti gli spinaci con un filo di olio e un pizzico di sale, quindi frullatene ⅔ in crema con olio e sale e tritate il resto.
Dividete il composto di patate in 2 parti, poi unite gli spinaci tritati a una delle metà: in questo modo otterrete una parte di friciulin variegati e una parte no. È una scelta estetica e non di gusto, se preferite potete mescolare gli spinaci con tutto il composto di patate.
Create i friciulin prelevando 30 g di composto e dando la forma di un cilindretto di 5-6 cm di diametro e di 3 cm di altezza. Potete aiutarvi con un tagliapasta.
Friggete i friciulin, pochi alla volta, in 50 g di burro e 50 g di olio, girandoli dopo 3-4 minuti.
Scolateli su carta assorbente e serviteli con la crema di spinaci
DA SAPERE Una volta si usavano le erbe spontanee: tarassaco, luppolo o crescione. Per una buona riuscita del piatto gli spinaci, o le erbe cotte utilizzate, devono essere ben asciutti.

TAJARIN AL BURRO DI MONTAGNA E SALVIA IN DIVERSE CONSISTENZE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e mezza più 30 minuti di riposo
Vegetariana

Sopra, due passaggi per la creazione dei friciulin: per dare la forma usate le mani o un piccolo tagliapasta. Cuoceteli in abbondante burro, 4-5 minuti per parte, fino a quando faranno una bella crosticina croccante.

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

900 g farina 00
200 g farina di semola di grano duro non rimacinata
80 g burro di montagna
6 uova – 5 tuorli
2 mazzetti di salvia
olio di semi di arachide
sale

Sbattete le uova con i tuorli. Mescolate 800 g di farina 00 con la farina di semola e ponetele a fontana su una spianatoia. Impastate unendo le uova e i tuorli, pochi alla volta, fino a ottenere una massa omogenea, compatta ed elastica. (La ricetta originale delle Langhe prevede di usare 40 tuorli).
Fate riposare in frigo mezz'ora.
Stendete la pasta con la sfogliatrice, e ricavate i tajarin con l'apposita taglierina o con un coltello.
Sfogliate un mazzo di salvia e ponete le foglie, non troppe e non sovrapposte, nel microonde alla massima potenza, per 30 secondi alla volta fino a quando non si saranno disidratate e non saranno diventate croccanti. Fatele raffreddare e sbriciolatele, riducendole in frammenti.
Sfogliate anche l'altro mazzetto, lavate le foglie e passatele nella farina 00 rimasta; ponetele in una schiumarola e scuotetele per eliminare l'eccesso di farina.
Friggetele in olio di semi di arachide fino a renderle croccanti.
Ponete il burro ben freddo da frigo, a tocchetti, con una presa di sale, in una padella, scolatevi sopra i tajarin con un mestolo di acqua di cottura.
Cuocete i tajarin in questa emulsione di burro e acqua, facendo in modo che non si incollino tra loro. Spegnete e decorate con la salvia fritta e quella sbriciolata.

BISCOTTI DI MELIGA E ZABAIONE

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 20 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

190 g zucchero
150 g farina 0
150 g vino bianco
140 g 7 tuorli
100 g burro
50 g farina di mais
50 g vino Marsala

Lavorate le farine con 2 tuorli, 90 g di zucchero, il burro freddo e impastate rapidamente con la punta delle dita fino a ottenere un impasto sodo.
Appiattite l'impasto formando un panetto rettangolare spesso 2 cm, coprite con la pellicola e fate riposare in frigo per 20 minuti. Stendete l'impasto con un matterello fino a 1 cm di spessore.
Tagliate i biscotti con un tagliapasta (ø 5 cm) e distribuiteli su una placca foderata con carta forno, quindi cuoceteli a 180 °C per 12 minuti. Sfornate i biscotti e fateli raffreddare.
Raccoglietе in una casseruola 5 tuorli con lo zucchero rimanente e il Marsala e mescolate usando la frusta; poi unite il vino bianco.
Portate la casseruola sul fuoco dolcissimo, oppure su un bagnomaria caldo ma non bollente, e continuate a mescolare per 4-6 minuti, cioè fino a quando non inizierà a montare e addensare, poi spegnete.
Servite lo zabaione con i biscotti di meliga.
DA SAPERE Con meliga o melica i contadini del Nord Italia intendono il mais.

LA CUCINA ITALIANA

PER NH COLLECTION HOTELS & RESORTS

Sopra, uno scorcio del ristorante Antéla, caratterizzato da colori caldi e rilassanti, e la Cassata di Natale Giunta; sotto, una veduta del De Majo Restaurant, con le grandi vetrate affacciate sulla Laguna di Venezia, e l'Antipasto del parroco dello chef Filippo de Marchi.

ROMA O VENEZIA?

Perché scegliere tra due delle città più belle d'Italia, quando entrambe meritano di essere visitate in ogni momento dell'anno? Per il soggiorno basta affidarsi a NH Collection Hotels & Resorts, che offre, nelle sue strutture, una particolare attenzione all'atmosfera e alla proposta culinaria. L'hotel NH Collection Roma Centro, con spazi comuni recentemente rinnovati e accoglienti, si trova nell'elegante quartiere Prati, una zona residenziale vicino a Città del Vaticano e piazza Navona. Le 257 spaziose camere, distribuite su otto piani, regalano scorci affascinanti della Città Eterna, oltre a servizi premium, come la tv a schermo piatto e Family Room XL perfette per una gita con tutta la famiglia. Al ristorante Antéla si assaggiano le creazioni dello chef Natale Giunta che attinge alla tradizione romana, a quella siciliana e a quella asiatica per proporre piatti moderni, gustosi e leggeri, come il carpaccio di spigola, soia al tartufo e carote marinate, affiancati da sfiziose proposte per il pranzo, quali insalate, carpacci, tartare, hamburger, primi piatti e dolci golosi. L'hotel NH Collection Murano Villa, nell'ex fabbrica del vetro De Majo e sulla storica isola di Murano, regala panorami indimenticabili sulla Laguna. La ristrutturazione ha preservato l'edificio con la fornace per la lavorazione del vetro e ha dato vita a 104 camere e 12 suite, arredate con pezzi unici realizzati su misura. Anche il ristorante De Majo, caratterizzato da grande vetrate, offre una vista suggestiva, oltre che piatti internazionali dal sapore italiano, firmati dallo chef Filippo de Marchi: difficile scegliere tra l'Antipasto del parroco, una selezione di specialità di mare veneziane, o gli spaghetti Vicidomini con vongole, asparagi di mare e scorza di limone.

COLLEZIONE SPUMEGGIANTE

Con le temperature che si abbassano e le giornate che si accorciano è bello invitare a casa gli amici per aperitivi e cene. E per celebrare il piacere di stare insieme, non c'è niente di meglio che stappare uno Spumante, sinonimo di convivio, feste e allegria. Nei punti vendita di Iper La grande i si trova la selezione di vini Grandi Vigne, che comprende rossi, bianchi, rosati e bollicine scelti da personale esperto per celebrare le più diverse occasioni, dalla festa importante alla serata informale. Gli Spumanti sono prodotti nelle migliori denominazioni italiane, come Franciacorta, Trento, Asolo, Valdobbiadene e Treviso,e ci sono anche quelli fatti con i vitigni autoctoni più amati, come la ribolla gialla e la passerina. Perfetti per un brindisi, si possono trasformare anche in un ingrediente per preparazioni creative in cucina, come nel caso delle nostra uova ripiene con mousse di spumante.
grandivigne.it

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

TRENTO DOC ROSÈ

PROSECCO DOC TREVISO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

La selezione di Spumanti Grandi Vigne di Iper La grande i comprende bollicine prodotte nelle zone più vocate d'Italia, come Franciacorta, Trento, Asolo, Valdobbiadene e Treviso. Con il perlage elegante e il sapore fragrante, sono bottiglie perfette da condividere in famiglia o con gli amici.

UOVA SODE RIPIENE CON MOUSSE DI SPUMANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

110 g olio di arachide – 60 g insalata mista – 25 g aceto di vino bianco
25 g Spumante – 9 uova – 1 scalogno
sale – erbe aromatiche

RASSODATE le uova e sgusciatele. Tagliatele a metà e togliete i tuorli, tenendoli da parte. **TRITATE** lo scalogno e mettetelo in una casseruola con l'aceto; fate cuocere per 2 minuti poi aggiungete lo Spumante e riportate a bollore. **SPEGNETE** il fuoco, unite allo scalogno mezzo albume sodo tritato, salate e frullate con un mixer a immersione. **VERSATE** a filo l'olio, continuando a emulsionare con il mixer, fino a ottenere una mousse leggera. **DISPONETE** 4 mezze uova in ciascun piatto, su un ciuffo di insalata mista. Riempitele con la salsa, che utilizzerete anche per condire l'insalata. **COMPLETATE** il piatto con due tuorli ciascuno, sbriciolati. **GUARNITE** con foglioline di erbe aromatiche fresche.

50
iPER La grande i
Nuovi ogni giorno dal 1974

POETA E BUONGUSTAIO

Giovanni Pascoli, autore dell'indimenticabile poesia «La cavalla storna», si cimentò anche con versi davvero golosi...

DI **MARINA MIGLIAVACCA**
CUOCO **WALTER PEDRAZZI**, TESTO RICETTA **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Finché non arrivò la rivista *La Cucina Italiana* a sottolinearne l'importanza, il binomio cultura e gastronomia non era affatto scontato. Un bell'esempio di intellettuale buongustaio è Giovanni Pascoli, raffinato professore di latino e greco, autore di poesie che tutti abbiamo letto a scuola. Romagnolo, ma obbligato a trasferirsi laddove le sue docenze lo portavano e poi stabilitosi in Toscana, Pascoli conservò nel tempo l'orgoglio della cucina della sua terra. Non a caso quando l'amico Augusto Guido Bianchi, cronista del *Corriere della Sera*, gli scrive una divertente poesia per magnificare il risotto alla milanese («Così avrai di Milan pronto il risotto»), il professore dimostra grande senso dell'umorismo, e risponde con una deliziosa ricetta del suo risotto «romagnolesco», come lo cucina la sorella Mariù. «Che buon odor veniva dal camino! / Io già sentiva un poco di ristoro, / dopo il mio greco, dopo il mio latino!».

Il grande Pascoli è già venuto a mancare da più di una ventina di anni quando la ricetta viene pubblicata su *La Cucina Italiana* nel 1936. In un'epoca in cui ciascuna zona conosceva esclusivamente la propria cucina, è una scelta editoriale che significa molto: mostra, a paragone col classico risotto alla milanese, la ricca variante romagnola che, a parte la base comune di burro e cipolla e lo zafferano, aggiunge ingredienti diversi come i *buzzi* (fegatini) e cuoce il riso direttamente dentro il sugo: «(...) ella v'ha dentro cotto / Il riso crudo, come dici tu. / Già suona mezzogiorno: ecco il risotto romagnolesco che mi fa Mariù». E sdogana felicemente il fatto che essere buongustai non vuol dire solo volersi riempire la pancia, ma anche aprire la mente e fare di quel che si ha nel piatto un'occasione di conoscenza, di scambio, di condivisione e di divertimento. ■

1936

Giovanni Pascoli
e il risotto alla romagnola

.... Ella à tritato un poco
di cipollina in un tegame puro.
V'à messo il burro dal color di croco
e zafferano (è di Milano!) a lungo
quindi à lasciato il suo cibreo sul fuoco.
Tu mi dirai «burro e cipolla?». Ag-[giungo
che v'era ancora qualche fegatino
di pollo, qualche buzzo, qualche fungo.
Che buono odor veniva dal camino!
Io già sentivo un poco di ristoro
dopo il mio greco, dopo il mio latino!
Poi v'à spremuto qualche pomidoro;
A' lasciato covare chiotto chiotto,
in fin ch'à preso un chiaro color d'oro.
Soltanto allora ella v'à dentro cotto
il riso crudo come dici tu.
Già suona mezzogiorno; ecco il risotto.
romagnolesco che mi fa Mariù.

G. PASCOLI

Risotto alla romagnola

IMPEGNO FACILE
TEMPO 30 MINUTI
PER 4 PERSONE

320 g riso Vialone nano
100 g fegatini di pollo – 40 g cipolla
30 g funghi secchi – vino bianco
zafferano – passata di pomodoro
burro – brodo vegetale
Parmigiano Reggiano Dop

Mettete a bagno i funghi in poca acqua. Mondate la cipolla e tritatela. Fatela appassire in una casseruola con una noce di burro, unite i fegatini tagliati a pezzetti e i funghi strizzati. Sfumate con uno spruzzo di vino bianco, mescolate e unite 1 bustina di zafferano, 3 cucchiai di passata di pomodoro, 1 mestolo di brodo. Cuocete per 3-4 minuti, unite il riso e portatelo a cottura aggiungendo il brodo bollente poco per volta in circa 15 minuti. Mantecate con parmigiano grattugiato e una abbondante noce di burro.

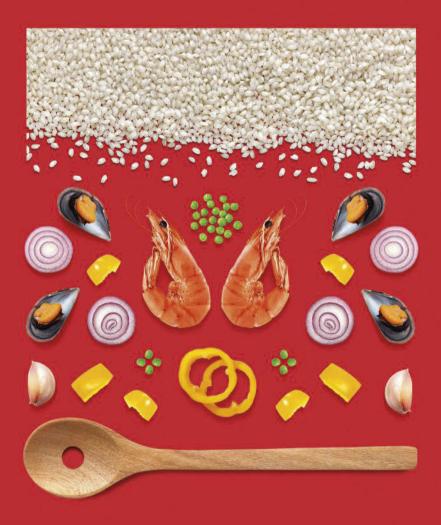
PROFESSORE DI GRECO E LATINO E... TAGLIATELLE

Nella sua ricetta Pascoli dice che il risotto glielo sta cucinando l'adorata sorella. Tuttavia il grecista Manara Valgimigli, al quale il poeta aveva trovato un posto di insegnante al ginnasio Alighieri di Messina, dove lui già aveva una cattedra all'università, racconta di essere andato a trovarlo e di averlo sorpreso col matterello in mano, avvolto in un bel grembiulone da «sfoglina» romagnola, intento a tirare la pasta per le tagliatelle con un gran sorriso sulle labbra.

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

IRRESISTIBILE TARTUFO BIANCO

L'enogastronomia è, senza dubbio, uno dei vanti principali dell'Italia, nonché eccellenza che attira visitatori da tutto il mondo, in ogni stagione. Vetrina Toscana è il progetto della Regione che promuove il turismo proprio attraverso l'enogastronomia, originale espressione di paesaggi, storia, stili di vita e cultura. Le produzioni locali di eccellenza diventano così la chiave di accesso per scoprire il territorio. L'autunno è la stagione che permette di godere di colori e paesaggi straordinari, in abbinamento a sapori unici. Come quello del tartufo bianco pregiato, che si trova nei boschi toscani, dalle colline pisane alle Crete Senesi, dal Mugello alla Lunigiana, dal Casentino alla Val Tiberina. Il tartufo nasce solo dove si crea un particolare equilibrio nell'ambiente e la Toscana è la regione che possiede la più estesa superficie di bosco in Italia. Questo prezioso ecosistema regala una delle zone tartufigene più grandi e fruttuose d'Europa, un areale caratterizzato dalla combinazione climatica, geologica e botanica irriproducibile per la crescita di tartufi dalle caratteristiche olfattive e aromatiche inconfondibili. In autunno, ci sono anche molti eventi dedicati al prezioso "oro bianco": il 16-17, 23-24, 30 novembre e 1 dicembre, a San Miniato va in scena la Mostra Mercato del Tartufo Bianco, dove si potranno assaggiare e acquistare i migliori prodotti delle colline circostanti; la città si trasforma in un vero e proprio laboratorio del gusto a cielo aperto, con importanti chef che utilizzano prodotti biologici locali, rivisitando le ricette tradizionali con la loro creatività. Dall'1 al 3 novembre, si svolge, invece, Castagneto a tavola, un evento che celebra l'incontro tra i grandi vini rossi di Bolgheri e il tartufo bianco di San Miniato. Per scoprire gli altri eventi del territorio, basta consultare il sito di Vetrina Toscana, che offre consigli pratici, approfondimenti sui prodotti e la loro storia, itinerari enogastronomici, esperienze legate al cibo e ricette, oltre che tanti indirizzi dove acquistare e degustare le eccellenze della regione, tutti accomunati dall'attenzione alla sostenibilità: quasi duemila imprese, tra mercati, botteghe, ristoranti, hotel, agriturismi, strade del vino, cantine, birrifici, oleifici, stabilimenti balneari, agenzie di viaggi, che si impegnano a rispettare il Manifesto dei Valori.

Il tartufo bianco, l'olio extravergine di oliva, ma anche altri prodotti tipici, come il cavolo nero, sono gli ingredienti della cucina toscana tutti da scoprire, grazie a Vetrina Toscana, il progetto sul turismo enogastronomico, attento alla sostenibilità, che promuove il biologico, la filiera corta, la stagionalità, il rispetto dell'identità del territorio, la cucina circolare e il plastic free.

VETRINA.TOSCANA.IT

IL NOSTRO MENTORE

ANTONIO GUIDA

Gentilezza, disponibilità e divertimento hanno animato il nostro super chef di questo mese, nella giornata trascorsa con i nostri cuochi: i suoi consigli hanno migliorato le cotture, potenziato gli abbinamenti ed esaltato le presentazioni

rriva dalla Puglia, più precisamente dal Salento, lo chef pluristellato Antonio Guida: è nato infatti a Tricase, nel 1972, e prima di approdare al Seta, ristorante due stelle Michelin presso il Mandarin Oriental a Milano, ha viaggiato nel mondo, lavorando in molti ristoranti stellati (per esempio l'Enoteca Pinchiorri a Firenze, il Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi, il Pierre Gagnaire a Parigi). I primi riconoscimenti arrivano mentre Guida è executive chef al Pellicano di Porto Ercole, che nel 2004 riceve la prima stella, poi raddoppiata nel 2010. Dal 2015 la cucina essenziale e pura dello chef si esprime al Seta, che ha subito conquistato la prima stella e dopo un anno la seconda.

Antonio Guida è arrivato nella nostra cucina con il proposito soprattutto di divertirsi con i nostri cuochi, condividendo impressioni e idee sulle ricette in programma per la giornata. «Cuciniamo insieme, portiamo avanti le cotture più lunghe per prime, se volete anche aiutarvi tra di voi va bene, è come una brigata».

E mentre Antonio segue con il suo occhio attento le mosse dei nostri cuochi, gli chiedo che cos'è per lui la cosa più importante in cucina, conoscendo già la sua attenzione massima agli ingredienti (sia nella scelta sia nel rispetto delle loro qualità) e alle tecniche classiche di cottura, sempre con grande eleganza nella presentazione: «Sicuramente la cosa più importante è l'ambiente. Serve un ambiente sereno, nel quale la squadra possa lavorare con tranquillità, per poter dare il massimo. Quando c'è serenità arrivano i migliori risultati».

E per i nostri lettori, che cucinano a casa? Che consiglio ci può dare? «Per me cucinare è come suonare il pianoforte: quanto più si fa pratica tanto più bravi si diventa. Perciò consiglio di cimentarsi quotidianamente, per esercitarsi, cercando di alzare sempre più l'asticella». Sempre con il divertimento e con la serenità: senza questa predisposizione, i piatti non saranno mai buoni. LAURA FORTI

1. GIULIA ROTA

Giovanissima pasticciera, lavora presso il ristorante Il Sole di Ranco (provincia di Varese). Precisa, semplice ed efficace, spazia dai classici della pasticceria a idee nuove e creative, sempre molto eleganti. Si cimenta anche in cucina, specialmente in antipasti e preparazioni a base di verdure. Ottimo l'abbinamento del roquefort con le mele nel suo crostino, con un pane croccantissimo suggerito da chef Guida.

2. GERMANA BUSCA

Musicista e insegnante, ha trasformato la sua passione, la cucina, in un nuovo lavoro: ha fondato il blog «Le ricette di mamma Gy», per il quale crea i suoi piatti famigliari. Si è perfezionata nella panificazione e ha seguito masterclass di cucina e pasticceria. Adora gli impasti e le verdure di stagione, che coltiva nel suo orto. Gustosa e scenografica la sua zuppa di cavolo, diventata bicolore grazie all'intervento di Guida.

3. PIETRO ARLATI

È chef a domicilio, con la sua attività «Ghe pensi mi», ci penso io in milanese. Innamorato del cibo, ha approfondito la sua passione studiando in alcune tra le più rinomate scuole di cucina milanesi e si tiene costantemente aggiornato, per stare al passo con le richieste dei suoi clienti. Interessante la sua triglia, impreziosita dalla salsa al vino creata insieme allo chef Guida.

ANTIPASTI

Piattino dei crostini **H&M Home**, vassoio **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**; in apertura, piatto piano e piatto frutta turchesi e ciotoline rosa **Rosenthal**, posate **Sambonet**.

CROSTINI ROQUEFORT, MELE E NOCI

WAFFLE CON SALSA AL FORMAGGIO

Piatto dei waffle e ciotolina **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**, ciotolina dei cavolfiori **Coperta Studio**.

CAVOLFIORI INFORNATI E MAIONESE AL WASABI

CROSTINI ROQUEFORT, MELE E NOCI

I consigli di Guida:
«Anziché spadellare le mele, le terrei crude e farei un pane croccantissimo, con molto olio. Il roquefort, volendo, si può anche trasformare in una crema».
Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **200 g roquefort**
- **100 g noci sgusciate**
- **6 fette di pane integrale**
- **½ mela golden o renetta**
- **timo**
- **panna fresca**
- **limone**
- **olio extravergine di oliva**

Fate dorare le fette di pane in una padella, con mezzo bicchiere di olio e 2 rametti di timo, cuocendole da entrambi i lati a fuoco vivo. Togliete dal fuoco e asciugate leggermente dall'olio in eccesso.
Tagliate la mela a fettine sottili e immergetele in pochissima acqua fredda acidulata col succo di mezzo limone.
Tostate le noci in una padella ben calda, a fuoco vivace, per 3-5 minuti, girando continuamente per dare una tostatura uniforme.
Frullate 100 g di roquefort con 2 cucchiai di panna fresca.
Montate i crostini spalmando la crema sulla base, mettendo altro formaggio sbriciolato in superficie e completando con le noci a pezzetti grossolani, le fettine di mela scolate e asciugate e qualche fogliolina di timo fresco.

Lo chef Antonio Guida discute con Giulia Rota dopo avere provato la presentazione nel piatto della sua ricetta dei crostini: mele mantenute crude e pane molto croccante.

Waffle con salsa al formaggio *pag. 60*

L'abbinamento migliore è quello con una rinfrescante bollicina Metodo Classico. Ci piace il Franciacorta Extra Brut Golf 1927 di Barone Pizzini, uno **Chardonnay** minerale e delicato, che valorizza anche la presenza del tartufo. Anche al super.
24,50 euro, baronepizzini.it

WAFFLE CON SALSA AL FORMAGGIO

I consigli di Guida:
«Attenzione a mantenere l'impasto del waffle molto arioso e leggero, in modo che rimanga croccante e morbido in bocca: mescolate farine e patate e aggiungete le uova montate in ultimo. Nella salsa, toglierei burro e latte, farei ridurre la panna per poi aggiungere il formaggio. Eventualmente, si può usare anche un sifone».
Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **250 g patate già lessate**
- **200 g panna**
- **25 g burro fuso**
- **60 g farina 00**
- **50 g tartufo nero**
- **50 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **50 g Fontina Dop**
- **2 uova**
- **sale – pepe**

Pelate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate, raccogliete la purea in una bacinella, aggiungete anche la farina e mescolate, unite le uova e amalgamate con la frusta.
Aggiungete infine il burro fuso e mescolate ottenendo un composto omogeneo; aggiustate di sale e pepe.
Scaldate la piastra per fare i waffle e, quando giunge a temperatura, disponete una cucchiaiata abbondante di composto per ogni waffle, e cuocetelo chiudendo la piastra per 5-6 minuti. Procedete così fino a ottenere 8-10 waffle.
Tagliate la fontina a cubetti molto piccoli e grattugiate il Parmigiano. Fondete i formaggi con la panna a bagnomaria, poi frullate a velocità minima con un mixer a immersione.
Servite i waffle tiepidi con la salsa al formaggio calda accompagnata dal tartufo a scaglie.

CAVOLFIORI INFORNATI E MAIONESE AL WASABI

I consigli di Guida:
«Invece del pangrattato, utilizzerei una frisella sbriciolata per impanare le verdure, per dare più croccantezza. Nella salsa, aggiungerei un pizzico di succo di zenzero».
Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **250 g cavolo bianco**
- **250 g broccolo romanesco**
- **250 g cavolo viola – 4 friselle**
- **2 uova – paprica dolce**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER LA MAIONESE AL WASABI
- **100 g latte di soia**
- **limone – pasta wasabi**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

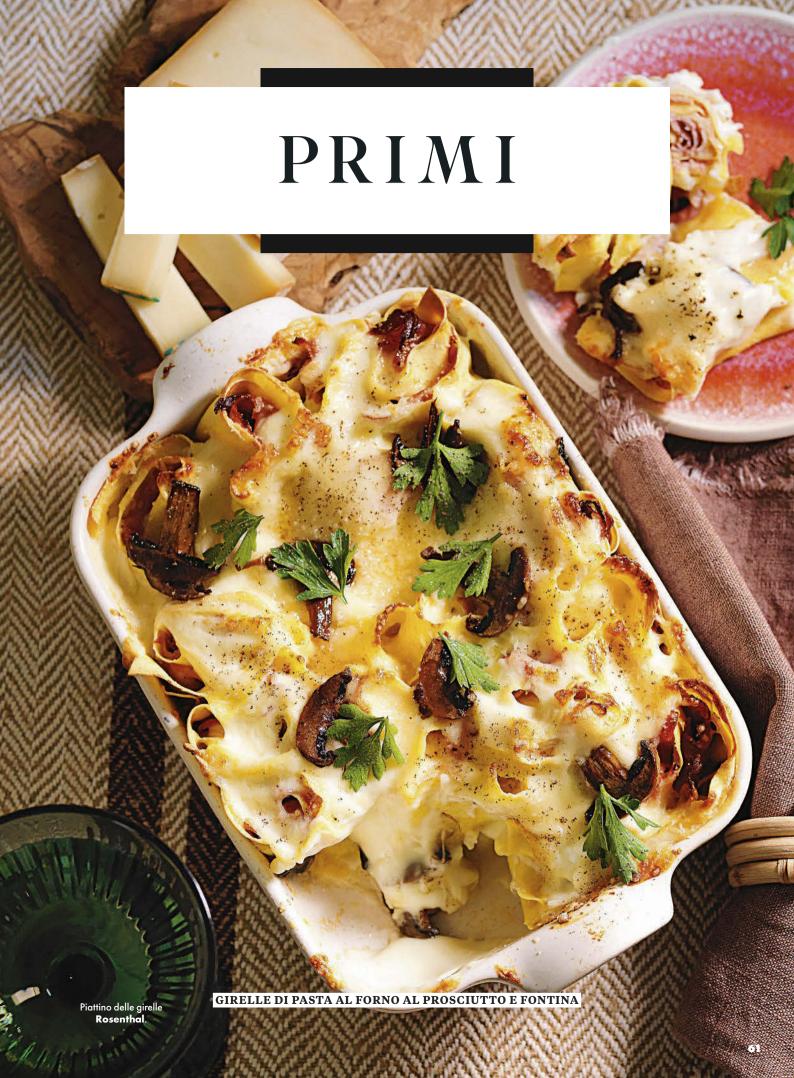
Frullate le friselle in un mixer da cucina e riducete a panatura abbastanza fine, mescolate con un cucchiaio di paprica e un cucchiaio di parmigiano grattugiato.
Mondate cavolo e broccolo e ricavate delle cimette, se grandi riducete della metà. Asciugatele, passatele nelle uova sbattute e nella panatura di frisella. Distribuite su una placca ricoperta da carta forno, irrorate con 2 cucchiai di olio e cuocete a 200 °C per 30 minuti.
PER LA MAIONESE AL WASABI
Montate con un mixer a immersione, nell'apposito bicchiere, il latte di soia con 1 cucchiaino di wasabi e 3 cucchiai di succo di limone con un pizzico di sale, incorporando 170 g di olio a filo finché non sarà cremosa.
Aggiustate di sale e wasabi.
Servite i cavolfiori caldi con la maionese al wasabi.

PRIMI

GIRELLE DI PASTA AL FORNO AL PROSCIUTTO E FONTINA

Piattino delle girelle **Rosenthal**.

CREMA DI CAVOLO VIOLA CON CROSTINI E FONDUTINA

Piatti della crema **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**.

GIRELLE DI PASTA AL FORNO AL PROSCIUTTO E FONTINA

I consigli di Guida:
«Invece di aggiungere i funghi a crudo, li cuocerei in padella prima e li aggiungerei poco prima di infornare. Chi vuole può arricchire le girelle con una foglia di cavolo nero o di verza bollita all'interno».
Cuoca Germana Busca
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **700 g latte**
- **250 g prosciutto cotto a fette**
- **200 g Fontina Dop a fette**
- **100 g funghi champignon (o altri) puliti**
- **70 g burro**
- **70 g farina**
- **10 sfoglie di pasta fresca**
- **aglio – timo**
- **Grana Padano Dop**
- **olio extravergine di oliva**
- **noce moscata – sale**

Saltate per 3-5 minuti i funghi in una padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio schiacciato, che toglierete, e un rametto di timo intero, più facile poi da togliere.
Preparate la besciamella: cuocete la farina con il burro, per 2 minuti, unite il latte freddo e mescolate con una frusta, cuocendo finché la besciamella non comincia ad addensarsi. Profumate con noce moscata e salate.
Scottate le sfoglie di pasta, immergendole in acqua bollente salata e raffreddandole in acqua fredda, in modo da poterle facilmente arrotolare.
Tagliatele a metà per il lungo quindi farcite le strisce di pasta con un po' di prosciutto a fette e un po' di fontina (a fettine o grattugiata a fori grossi).
Spalmate un po' di besciamella sul fondo di una pirofila (15x20 cm) con i bordi un po' alti.
Arrotolate le strisce di pasta a girelle e sistematele giustapposte nella pirofila.
Distribuite qua e là parte dei funghetti, versate la besciamella rimasta tra un rotolino e l'altro e anche in superficie, mettete qualche funghetto anche in superficie e spolverizzate con grana grattugiato abbondante, quindi infornate la pirofila a 190 °C per 25-30 minuti.
Sfornate e servite in tavola direttamente nella pirofila.

CREMA DI CAVOLO VIOLA CON CROSTINI E FONDUTINA

I consigli di Guida:
«Invece di aggiungere formaggio nella vellutata, farei una piccola fonduta a parte, che poi si può versare sul piatto con il colore a contrasto».
Cuoca Germana Busca
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g cavolo cappuccio viola**
- **300 g brodo vegetale – 80g latte**
- **50 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **4 fette di pane integrale**
- **1 porro – fecola di patate**
- **erbe aromatiche – panna**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Mondate il porro e tagliatelo a rondelle. Mondate anche il cavolo, eliminando il torsolo, e tagliatelo a strisce.
Rosolate il porro e il cavolo insieme →

Antonio Guida con i tre cuochi e i loro piatti, mentre si confrontano sulle altre ricette ancora da realizzare: uno scambio di idee con lo chef e anche tra i cuochi.

in una casseruola, con un filo di olio, per 1-2 minuti. Coprite con il brodo, chiudete con il coperchio e cuocete a fuoco dolce per circa 45 minuti, finché il cavolo non sarà morbido.
Tagliate intanto le fette di pane a cubetti, ungeteli con un filo di olio e tostateli in padella finché non saranno croccanti. Salateli leggermente.
Portate a bollore 80 g di latte con un pizzico di fecola, quindi aggiungetevi il parmigiano grattugiato e mescolate facendolo sciogliere, ottenendo una fondutina di parmigiano.
Frullate il cavolo con un mixer a immersione, aggiungendo se volete uno o due cucchiai di panna, per rendere più liscia la crema.
Servitela con i crostini di pane e un po' di fonduta di parmigiano ed erbe aromatiche fresche.

GNOCCHI DI ERBETTE AL BURRO, SPECK E GRANELLA DI NOCCIOLE

I consigli di Guida: «Aggiungerei una percentuale di fecola nell'impasto degli gnocchi, e lo arricchirei anche con più parmigiano. Per decorare, foglioline di salvia fritte».
Cuoca Germana Busca
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g patate – 150 g erbette pulite
80 g Speck Alto Adige Igp
60 g burro – 50 g fecola di patate
40 g farina
30 g granella di nocciole
1 tuorlo – noce moscata
Parmigiano Reggiano Dop
salvia – sale
olio extravergine di oliva

Lessate le patate intere con la buccia per circa 40 minuti.
Tagliate lo speck a bastoncini e fateli abbrustolire in una padella, senza aggiungere niente, per 3-5 minuti, finché non saranno diventati croccanti.
Fate appassire le erbette in una padella con un filo di olio, per circa 10 minuti, finché non si saranno stufate nella loro acqua.
Spegnete e scolate le erbette quindi strizzatele molto bene.
Tritatele quindi molto finemente, ma con il coltello: l'insieme deve rimanere rustico.
Scolate le patate, pelatele e schiacciatele. Mescolatele con le erbette tritate, la farina, la fecola, il tuorlo, sale, 40 g di parmigiano grattugiato, noce moscata. Impastate tutto fino a ottenere un composto omogeneo.
Formate dei filoncini, tagliateli a segmenti di circa 4 cm e affusolateli sotto le dita, ottenendo gnocchi un po' allungati.
Disponeteli su un vassoio infarinato.
Sciogliete il burro in una padella con qualche foglia di salvia.
Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli con un mestolo forato e passateli nel burro spumeggiante, mescolandoli con delicatezza.
Servite gli gnocchi, completando con lo speck croccante, le foglioline di salvia, la granella di nocciole e altro parmigiano grattugiato a piacere.

Nella foto a sinistra, Antonio Guida e Germana Busca mettono a punto insieme la consistenza dell'impasto per gli gnocchi di erbette. Nella foto accanto, Guida sistema gli gnocchi nel piatto, sotto gli occhi di Germana e di Laura Forti, attenta a «registrare» tutti i consigli che trovate nei testi.

Crostini, roquefort, mele e noci *pag. 60* **+ Uovo affogato con crema di castagne** *pag. 78*

Va bene un bianco importante e di buona struttura come uno **Chardonnay** affinato in legno. Scegliamo, dalla Sicilia, il Vigna San Francesco 2022 di Tenuta Regaleali, che ci ha colpito per la sua vibrante intensità e i complessi aromi di frutta esotica e spezie dolci. *45 euro, tascadalmerita.it*

Cavolfiori infornati e maionese al wasabi *pag. 60* **+ Crema di cavolo viola con crostini e fondutina** *pag. 63*

Scegliete un **bianco delicato** ma di carattere, come il Fiano di Avellino 2022 di Fonzone, che si fa ricordare per il gusto minerale e i freschi profumi di agrumi e di macchia mediterranea. *16 euro, fonzone.it*

Gnocchi di erbette burro e speck *pag. 64* **+ Girelle di pasta al forno** *pag. 63*

Scegliete un **vino rosso**, giovane e leggero, come il Lago di Caldaro Classico Superiore Leuchtenberg 2023 di Cantina Caldaro; fruttato, floreale e sapido, è un grande compagno di antipasti e primi piatti. Servitelo fresco, a 14 °C. *11,50 euro, kellereikaltern.com*

Filetto di manzo in crosta *pag. 78*

Tra i vini italiani che meglio accompagnano la carne di manzo, ci sono senza dubbio quelli a base di **sangiovese**. Per una cena speciale, scegliete il Brunello di Montalcino 2019 di Mastrojanni, un vero e proprio fuoriclasse, che ha eleganza e sapore leggiadro, sapido e persistente. *60 euro, mastrojanni.com*

Petto d'anatra con salsa alle spezie *pag. 78*

I profumi speziati di un **Syrah** sono perfetti per il petto d'anatra. Provate il Mahâris 2021 di Feudo Maccari, lungo, succoso, sapido e fruttato. *30 euro, feudomaccari.it*

Piatto piano degli gnocchi **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**, tovaglioli blu **Casarialto**.

GNOCCHI DI ERBETTE AL BURRO, SPECK E GRANELLA DI NOCCIOLE

PESCI

FILETTI DI TRIGLIA IMPANATI ALLA PAPRICA CON ZUCCA E SALSA DI VINO

Piatto piano delle triglie **Coperta Studio**, sottopiatto **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**.

RANA PESCATRICE AL PISTACCHIO CON CAVOLFIORI IN DUE CONSISTENZE

CALAMARI RIPIENI CON CREMA DI FRISELLE

Sottopiatto della rana pescatrice **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**, ciotoline rosa **Rosenthal**.

FILETTI DI TRIGLIA IMPANATI ALLA PAPRICA CON ZUCCA E SALSA DI VINO

I consigli di Guida: «Attenzione alla cottura dei filetti: invece che al forno, li cuocerei in padella con un po' di burro, nappandoli in cottura. Preparerei poi una salsa di vino rosso, con un po' di brodo di pesce ristretto, ottenuto dagli scarti delle triglie, per dare un tocco di acidità».

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 1 ora 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g zucca pulita
300 g vino rosso
4 triglie da porzione
1 gambo di sedano
1 carota – 1 cipolla
burro – pangrattato
paprica – vino bianco – sale
olio extravergine di oliva

Squamate le triglie, pulitele e sfilettatele, tenendo i filetti con la pelle, ma eliminando con cura tutte le lische.
Tenete gli scarti del pesce: tostateli in una casseruola con sedano, carota e cipolla a pezzetti e un filo di olio, per 2-3 minuti a fuoco vivo. Sfumate con uno spruzzo di vino bianco, coprite di acqua e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Aggiustate di sale, tenendo conto che dovrà ancora restringersi molto.
Filtrate il brodo ottenuto e fatelo ridurre finché non diventa molto concentrato (10-15 minuti).
Portate a bollore anche il vino e lasciatelo cuocere finché non si sarà ridotto a circa un quarto della quantità iniziale, diventando un po' sciropposo.
Tagliate la zucca a dadini molto piccoli e omogenei e cuoceteli in una padella con un filo di olio per 4-5 minuti. Spegnete e salate.
Mescolate il pangrattato con abbondante paprica (abbastanza da colorare un po' il pane).
Impanate i filetti di triglia in questo pane colorato e cuoceteli in una padella con il burro spumeggiante, irrorandoli di burro in cottura con l'aiuto di un cucchiaio, per circa 4 minuti.
Unite due cucchiai di brodo ridotto di pesce alla riduzione di vino, lasciatela riscaldare, quindi completate la salsa con un pezzetto di burro, mescolandolo dentro finché non si sarà sciolto.
Servite i filetti di triglia con la zucca e con la salsa di vino.

→

RANA PESCATRICE AL PISTACCHIO CON CAVOLFIORI IN DUE CONSISTENZE

I consigli di Guida:* *«Anziché cuocere i cavolfiori grattugiati a cuscus, li preparerei in due modi: lasciando crude le cimette grattugiate, magari colorate, e lessando i cavolfiori bianchi per preparare una crema».

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

480 g filetto di rana pescatrice
400 g cavolfiore bianco
100 g cimette di cavolfiori colorati
granella di pistacchio
latte
olio extravergine di oliva
sale

Grattugiate le cimette di cavolfiore in modo da ottenere un finto cuscus colorato.
Tagliate a tocchetti il cavolfiore bianco e cuocetelo in una casseruola con un filo di olio, sale e un bicchiere di latte: coprite con un coperchio e lasciateli cuocere per 10-12 minuti.
Prelevateli con un mestolo forato e frullateli, aggiustando la densità della crema con l'aggiunta di un po' del liquido di cottura.
Tagliate i filetti a bocconi e passateli nella granella di pistacchio «impanandoli».
Disponeteli in una placchetta foderata di carta da forno e infornateli a 210 °C per 10 minuti. Salate.
Servite il pesce con la crema di cavolfiore, completata con il cuscus di cavolfiore.

Antonio Guida versa nel piatto la salsa di vino rosso proposta da Pietro Arlati e preparata insieme, per completare in modo equilibrato i sapori del suo filetto di triglia. A fianco, suggerisce anche come disporre i filetti, per una presentazione elegante.

CALAMARI RIPIENI CON CREMA DI FRISELLE

I consigli di Guida:* *«Invece di un guazzetto al pomodoro per la cottura dei calamari, io farei una crema con le friselle, stufandole con cipolla e brodo di pesce e poi frullando in crema, mentre i calamari li cuocerei semplicemente in padella. Nel ripieno, volendo, si possono aggiungere dei gamberi».

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

950 g brodo di pesce
500 g 4 calamari
100 g pane raffermo a fette
90 g provolone grattugiato
2 friselle
1 cipolla
½ scatola di pelati – latte
aglio – prezzemolo
peperoncino
vino bianco secco – sale
olio extravergine di oliva

Bagnate il pane raffermo con tanto latte quanto basta per ammorbidirlo.
Pulite i calamari e sciacquateli. Dividete i ciuffi dalle tasche, tritate con il coltello le «ali» e i due tentacoli più lunghi.
Rosolateli in una padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio tritato e un ciuffo di prezzemolo tritato, per 2-3 minuti. Sfumate con mezzo bicchiere di vino,quindi unite i pelati, un pizzico di peperoncino, sale e cuocete per circa 10 minuti.
Versate questo sughetto nel cutter, aggiungete il pane strizzato dal latte, il provolone, e frullate tutto in una crema consistente.
Riempite le tasche dei calamari con questa crema e chiudeteli con degli stecchini.
Scaldate il brodo di pesce.
Mondate la cipolla e affettatela. Rosolatela in una padella con 3 cucchiai di olio, per 2 minuti. Aggiungete le friselle spezzettate e lasciatele insaporire a fiamma viva per 2 minuti.
Sfumate con mezzo bicchiere di vino, quindi bagnate con 3-4 mestoli di brodo di pesce. Cuocete per 5-6 minuti, in modo che le friselle si ammorbidiscano bene.
Frullate tutto, aggiungendo altro brodo di pesce, fino a ottenere una crema.
Cuocete i calamari in una padella con un filo di olio e uno spruzzo di vino bianco, a fuoco dolce per 10 minuti, con il coperchio, aggiungendo negli ultimi minuti anche i 4 ciuffi dei tentacoli.
Spegnete il fuoco, togliete i calamari dalla padella e versate il loro sughino di cottura nella crema di friselle, dando ancora un colpo di frullatore per amalgamare i sapori.
Servite i calamari ripieni sulla crema di friselle.

Calamari ripieni con crema di friselle *pag. 70*

Ci è piaciuto l'accostamento con un **bianco fragrante e deciso**, come l'Abruzzo Pecorino Tralcetto 2023 di Cantina Zaccagnini: i suoi profumi ricordano la frutta gialla, il timo e la menta, il gusto è equilibrato e sapido. Anche al super. ***9,50 euro, cantinazaccagnini.it***

Filetti di triglia impanati alla paprica con zucca e salsa di vino *pag. 69*

Il pesce con il **vino rosso**? Perché no, soprattutto quando compare tra gli ingredienti del piatto. Sceglietene uno giovane e con bassa gradazione alcolica, come il Fresco di Masi Rosso 2023, biologico e con profumi di ciliegia. Stappatelo a 12 °C. ***12 euro, masi.it***

VERDURE

Piatto turchese **Rosenthal**, piattino bianco e ciotoline **Coperta Studio**, posate **Sambonet**.

CESTINI DI SFOGLIA CON VERDURE AUTUNNALI

Piattino turchese delle crocchette **Rosenthal**. Piatto grande della torta salata **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**.

CROCCHETTE DI ZUCCA

TORTA SALATA CON RADICCHIO, SALSICCIA E TOMA

CESTINI DI SFOGLIA CON VERDURE AUTUNNALI

***I consigli di Guida:* «Attenzione alla cottura della sfoglia: bisogna evitare di cuocerla con le verdure già dentro ai cestini, altrimenti la parte a contatto non cuocerebbe».**

Cuoca Germana Busca
Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **200 g zucca pulita**
- **200 g cimette di cavolfiori (romano e bianco)**
- **100 g scamorza affumicata**
- **1 cipolla rossa**
- **1 sfoglia stesa**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Tagliate la zucca a pezzetti e cuocetela in padella insieme con i cavolfiori, con un filo di olio e la cipolla affettata. Unite un goccio di acqua e fate cuocere per 10-15 minuti.
Tagliate la sfoglia in 6 quadrati e adagiateli sul fondo di 6 stampini da creme caramel capovolti, unti di olio.
Infornateli a 220 °C e, quando vedete che cominciano a gonfiarsi, bucherellateli in superficie con una forchetta, perché non gonfino troppo.
Cuoceteli per 15 minuti circa quindi sfornateli, capovolgeteli e riempiteli con le verdure invernali. Aggiungete la scamorza a dadini e rimetteteli in forno per altri 5 minuti, a 180 °C, per sciogliere il formaggio e terminare la doratura della sfoglia.
Serviteli caldi.

CROCCHETTE DI ZUCCA

***I consigli di Guida:* «Attenzione a mantenere sostenuto l'impasto. Prima di impanarle, passerei le crocchette nell'albume, per renderle più croccanti».**

Cuoca Germana Busca
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g zucca pulita**
- **100 g pangrattato più un po'**
- **100 g scamorza**
- **70 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **2 uova – rosmarino – timo**
- **aglio – fecola di patate**
- **noce moscata**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tagliate la zucca a fette e mettetele su una placca foderata con carta da forno. Conditele con un filo di olio, aggiungete qualche rametto di rosmarino e del timo fresco tritato, uno spicchio di aglio sbucciato e tagliato a pezzetti, una presa di sale.
Infornate a 190 °C per circa 30 minuti, finché la zucca risulta morbida infilzandola con la forchetta.
Sfornate la zucca e frullatela insieme con l'aglio cotto, ottenendo una purea.
Aggiungete 1 uovo intero e 1 tuorlo (conservate l'albume), 2 cucchiai di fecola, il pangrattato, il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Mescolate fino a ottenere un insieme omogeneo.
Dividete il composto in 12 mucchietti e formate altrettante crocchette, includendo al centro di ognuna un bastoncino di scamorza, e dando la classica forma cilindrica.
Passate le crocchette nell'albume tenuto da parte, sbattuto, poi impanatele in altro pangrattato.
Cuocetele in forno a 180 °C per circa 20 minuti, finché non saranno croccanti fuori e fondenti all'interno, con il formaggio ben fuso.
Servitele calde.

TORTA SALATA CON RADICCHIO, SALSICCIA E TOMA

***I consigli di Guida:* «È una buona ricetta, con abbinamenti classici. Attenzione solo a sformare la torta su una gratella, appena tolta dal forno».**

Cuoca Germana Busca
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA BRISÉE

- **250 g farina – 130 g burro**

PER IL RIPIENO

- **200 g salsiccia fresca**
- **150 g radicchio pulito**
- **70 g toma a dadini**
- **2 uova – ½ cipolla**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **latte – timo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Rana pescatrice al pistacchio con cavolfiori *pag. 70*

Il particolare gusto del cavolfiore va d'accordo con un vino nato da suoli vulcanici. Al suo debutto, il Soave Classico Wild 2023 di Graziano Prà è un **bianco** caratterizzato da profumi di frutta gialla e frutta secca e un sapore decisamente fresco e sapido. Da provare.
15 euro, vinipra.it

PER LA BRISÉE

Mescolate nel cutter la farina con il burro a dadini freddissimi, una presa di sale e 70 g di acqua ghiacciata: azionate il cutter a impulsi per una decina di volte, quindi azionatelo per 15-20 secondi, finché non otterrete un panetto.
Trasferitelo sul piano di lavoro, lavoratelo per 2 secondi e stendetelo tra due fogli di carta da forno, a uno spessore di circa 4 mm. Mettetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

PER IL RIPIENO

Tagliate intanto la cipolla a fettine e il radicchio a striscioline. Sgranate la salsiccia.
Fate imbiondire la cipolla in una padella con un filo di olio per 2 minuti.
Aggiungete la salsiccia sgranata e rosolatela finché non diventa bianca. Dopo circa 5 minuti, abbassate il fuoco e aggiungete il radicchio. Cuocetelo per 2-3 minuti.
Tagliate a dadini la toma.

PER LA TORTA

Foderate uno stampo da crostata (ø 22 cm) con la brisée, sul fondo e sui bordi, quindi rifilate la pasta in eccesso con un coltellino. Bucherellate il fondo con una forchetta.
Sbattete in una ciotola le uova con una presa di sale e 40 g di parmigiano grattugiato. Unite il contenuto della padella, dopo avere eliminato eventuale acqua di rilascio, e mescolate. Aggiungete una tazzina di latte, la toma e qualche fogliolina di timo, quindi versate il ripieno nella torta.
Cospargete in superficie con parmigiano grattugiato e infornate la torta a 180 °C per circa 35 minuti (se vedete che si colorisce troppo in superficie, copritela con un foglio di alluminio).

CARNI E UOVA

Scodella dell'uovo **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**, piatto turchese **Rosenthal**, ciotoline **Coperta Studio**, tovaglioli **Casarialto**.

UOVO AFFOGATO CON CREMA DI CASTAGNE

FILETTO DI MANZO IN CROSTA CON CIPOLLA E SEDANO RAPA

Piatto turchese del petto d'anatra e ciotoline rosa **Rosenthal**, sottopiatto **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**, ciotoline bianca e marrone **Coperta Studio**.

PETTO D'ANATRA CON SALSA ALLE SPEZIE

UOVO AFFOGATO CON CREMA DI CASTAGNE

I consigli di Guida:
«Al tuorlo fritto proposto, preferisco un uovo affogato classico, da cuocere al vapore oppure in acqua acidulata. Da adagiare poi al centro della crema».
Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g patate
200 g castagne lessate
8 castagne lessate
8 fette di pancetta affumicata
4 uova – 1 cipolla – semi misti
burro – latte – panna
erba cipollina – aceto – sale

Pelate le patate, tagliatele a tocchetti. Mondate la cipolla, tagliatela a fette e rosolatele in una casseruola con poco burro. Unite le patate e i 200 g di castagne sbriciolate.
Mescolate tutto insieme, quindi bagnate con 2 bicchieri di latte e 1 bicchiere di panna. Cuocete a fuoco moderato per circa 20 minuti, aggiustate di sale e frullate, ottenendo una crema.
Tostate le fette di pancetta in forno o in padella, finché non diventeranno croccanti. Tamponatele tra due fogli di carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso, asciugandole.
Cuocete le uova versandole in acqua bollente acidulata con un cucchiaio di aceto, uno alla volta, per 2 minuti circa, mescolando in modo che l'albume si avvolga intorno al tuorlo. Immergetele in acqua fredda per fermare la cottura e asciugatele appoggiandole su carta da cucina.
Servite le uova affogate nella crema, completando con la pancetta croccante, qualche castagna spezzettata o intera, semi misti e fili di erba cipollina.

FILETTO DI MANZO IN CROSTA CON CIPOLLA E SEDANO RAPA

I consigli di Guida:
«Non aggiungerei zucchero nella cottura della cipolla, lascerei l'aceto balsamico che ha già un po' di dolcezza. Poi, invece che per marinare la carne, userei il Cognac per profumare la cipolla».
Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 35 minuti
più 15 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
850 g filetto di manzo
600 g cipolle rosse
2 rotoli di sfoglia stesa rettangolare
2 porri – 1 uovo
1 sedano rapa – burro
aceto balsamico
salsa di soia – senape
erbe aromatiche
Parmigiano Reggiano Dop
Cognac – farina di riso
olio di arachidi – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Sbucciate le cipolle, tagliatele a fettine e ammorbiditele in una padella con 40 g di burro, per 1 minuto.
Sfumatele con una spruzzata di Cognac, abbassate il fuoco, salate e cuocete per circa 15-20 minuti.
Unite 2 cucchiai di aceto balsamico, 1 cucchiaio di salsa di soia e cuocete per altri 15 minuti, finché le cipolle non saranno quasi disfatte. Spegnete e lasciate raffreddare.
Ungete di olio la carne, salatela, pepatela e cospargetela con un trito di erbe aromatiche a piacere (noi abbiamo utilizzato rosmarino, salvia, maggiorana e timo).
Rosolatelo in una padella rovente per circa 5-6 minuti, voltandolo su tutti i lati. Toglietelo dalla padella e lasciatelo raffreddare, poi spennellatelo con un po' di senape.
Disponete la pasta sfoglia stesa, unendo i due fogli a formare una base ampia. Create al centro uno strato di cipolle, adagiatevi sopra il filetto, copritelo con altre cipolle quindi richiudete la sfoglia intorno al filetto, sigillandola bene anche ai lati.
Incidete la superficie della pasta con tre tagli e spennellatela con l'uovo sbattuto, quindi infornate l'arrosto a 180 °C per 20 minuti, poi alzate il forno a 190 °C e cuocete per altri 10 minuti circa.
Pulite il sedano rapa, tagliatelo a pezzetti, lessatelo in acqua bollente salata per 10-12 minuti e scolatelo.
Frullatelo con 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, 60 g di olio extravergine e un mestolo della sua acqua di cottura, fino alla consistenza desiderata.
Pulite anche i porri, tagliateli in striscioline di circa 8-10 cm, infarinateli nella farina di riso e friggeteli pochi per volta nell'olio di arachidi caldo (190 °C), scolandoli su carta da cucina. Salateli alla fine.
Sfornate il filetto e lasciatelo riposare per almeno 15 minuti prima di tagliarlo. Servitelo affettato insieme alla crema di sedano e al porro fritto.

PETTO D'ANATRA CON SALSA ALLE SPEZIE

I consigli di Guida:
«Eviterei una doppia cottura dell'anatra (padella e forno), ma la cuocerei solo in padella, nappandola con il burro. La salsa la preparerei a parte, aggiungendo spezie abbondanti, oltre a miele, salsa di soia e brodo di pollo e burro alla fine».
Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
380 g 1 petto d'anatra
200 g brodo di pollo
4 cipollotti – miele
spezie in polvere miste
salsa di soia – burro – pepe

Incidete la pelle del petto d'anatra con tagli diagonali incrociati. Rosolatelo in una padella calda, appoggiandolo sulla pelle, per circa 4 minuti.
Aggiungete quindi 40 g di burro nella padella e continuate a cuocere il petto irrorandolo con il burro spumeggiante. Voltatelo brevemente sulla parte della polpa, e spegnete dopo circa 10 minuti di cottura (55 °C al cuore).
Togliete il petto dalla padella e lasciatelo riposare coperto.
Pulite i cipollotti e tagliateli a metà, quindi rosolateli per 5 minuti nel fondo di cottura dell'anatra.
Fate bollire il brodo di pollo finché non si sarà ridotto a un terzo.
Aggiungete un cucchiaio di miele e spezie in polvere a vostro gusto (noi abbiamo unito curry, mix di spezie cinesi, zenzero e paprica), un cucchiaio di salsa di soia e una macinata di pepe.
Mescolate e lasciate insaporire ancora per un minuto, quindi filtrate la salsa (le polveri possono creare grumi), tornate sul fuoco e sciogliete nella salsa un pezzettino di burro, per lucidarla.
Servite il petto di anatra affettato, con i cipollotti arrostiti e completate con la salsa alle spezie.

DOLCI

Piatto della sbrisolona e ciotoline **Coperta Studio**, tovagliolo **Casarialto**, cucchiaio **Sambonet**.

SBRISOLONA DI NOCCIOLE E MANDORLE CON GANACHE AL CIOCCOLATO E CASSIS

Ciotoline colorate **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**, piccole ciotole bianche **Coperta Studio**.

CRÈME BRULÉE ALLA ZUCCA, SPEZIE E CASTAGNE

SBRISOLONA DI NOCCIOLE E MANDORLE CON GANACHE AL CIOCCOLATO E CASSIS

I consigli di Guida:
«Trovo interessante la riduzione di Cassis, che offre un buon contrasto di sapore con la ganache».
Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 8 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA GANACHE
- **200 g panna fresca**
- **150 g cioccolato fondente**
- **125 g latte**
- **15 g miele di acacia**

PER LA SBRISOLONA
- **300 g farina 00**
- **150 g zucchero**
- **150 g burro**
- **75 g farina di mais fioretto**
- **75 g farina di mandorle**
- **75 g farina di nocciole**
- **40 g tuorlo (2 tuorli)**
- **30 g grappa**
- **limone – sale**

PER COMPLETARE
- **100 g crema di Cassis (liquore)**

PER LA GANACHE
Portate il latte a bollore col miele, versatelo ancora caldo sul cioccolato, in 4 tempi, amalgamando ogni volta. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Unite la panna, amalgamate mescolando con una spatola, coprite con la pellicola a contatto e fate riposare in frigorifero per almeno 8 ore.
PER LA SBRISOLONA
Mescolate le farine e lo zucchero con un pizzico di sale, la scorza di mezzo limone e il burro freddo tagliato a cubetti. Impastate nella planetaria al minimo della velocità, oppure a mano cercando di non scaldare troppo il burro. Quando avrete formato un composto sabbioso, aggiungete i tuorli e la grappa e impastate.
Trasferite metà del composto in uno stampo a cerniera (ø 28 cm) per formare una base, schiacciando leggermente, poi versate il resto sbriciolandolo con le mani. Cuocete in forno statico a 160°C per circa 40 minuti.
PER COMPLETARE
Riducete di un terzo la crema di Cassis in un pentolino a fuoco basso. Montate, appena prima di servire, la ganache con le fruste elettriche: deve risultare un composto spumoso.
Servite la torta con la ganache e qualche goccia di crema di Cassis.

CRÈME BRULÉE ALLA ZUCCA, SPEZIE E CASTAGNE

I consigli di Guida:
«Consiglio di cuocere questa crema in un forno a vapore o, se non lo avete, di inserire nel forno un bicchiere di acqua per mantenere l'umidità».
Cuoca Giulia Rota
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 45 minuti
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA CREMA
- **600 g panna**
- **400 g zucca**
- **100 g zucchero**
- **4 tuorli – 2 uova intere**
- **1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato**
- **polvere di cannella, cardamomo e noce moscata**

PER IL CROCCANTE
- **115 g zucchero**
- **50 g cioccolato fondente**
- **sale**

PER COMPLETARE
- **50 g castagne lessate**
- **semi di zucca**
- **zucchero – sale**

PER LA CREMA
Cuocete la zucca a pezzi con la buccia in acqua bollente non salata fino a che sarà bella morbida (10-15 minuti), scolate e ricavate la polpa scavandola con un cucchiaio.
Pesate 300 g di purea di zucca: raccoglietela in una casseruola e aggiungete la panna e le spezie. Portate a bollore, spegnete e filtrate.
Sbattete le uova e i tuorli in una bacinella con lo zucchero aiutandovi con una frusta. Unite la panna ancora calda, mescolando sempre con la frusta, poi con un mixer a immersione al minimo senza alzare per non inglobare aria. Riempite 6 stampi adatti per la cottura in forno (ø 15 cm circa).
Infornateli a 120°C per 45 minuti. Sfornate, portate a temperatura ambiente e fate riposare in frigorifero per almeno 3 ore. →

Torta salata con radicchio, salsiccia e toma *pag. 74*

Scegliete un vino **rosso di media struttura**, per tenere testa alla salsiccia e alla toma, ma con un frutto dolce che smorzi il sapore amaro del radicchio. Una piacevole scoperta è stato il Pomerio 2022 di Marina Romin, un sangiovese con piccole aggiunte di canaiolo e malvasia nera, succoso e di beva spensierata.
12 euro, marinaromin.com

Crocchette di zucca *pag. 74* **+ Cestini di sfoglia con verdure autunnali** *pag. 74*

Accompagnate queste ricette vegetariane con un **bianco giovane e profumato**, come il Grillo Shamaris 2023 di Tenuta Monte Pietroso, una delle cantine siciliane di Cusumano. Ci piace per il suo carattere mediterraneo e i profumi di frutta estiva e di erbe. Anche al super.
13,50 euro, cusumano.it

Sbrisolona di nocciole e mandorle con ganache al cioccolato e Cassis *pag. 81*

Ci piace l'abbinamento con il Cielo Dalcamo Vendemmia Tardiva 2020 di Tenuta Rapitalà; un **vino dolce**, ampio e profumato, a base di uva catarratto, che valorizza il gusto della farina di nocciole e di mandorle.
28 euro, gruppoitalianovini.it

Crème brulée alla zucca, spezie e castagne *pag. 81* **+ Piccoli strudel di fillo con crema inglese** *pag. 82*

Scegliete un vino dolce speziato e persistente. Vi consigliamo l'abbinamento con l'Erbaluce di Caluso Passito 2013 di Tenuta Roletto che profuma di nocciole, canditi e frutta secca e ha un gusto pieno e suadente, con una dolcezza ben bilanciata.
25 euro, tenutaroletto.it

PER IL CROCCANTE
Sminuzzate il cioccolato al coltello. Scaldate in un pentolino 45 g di acqua con lo zucchero e una presa di sale. Portate lo sciroppo a 145°C, quindi togliete dal fuoco, unite il cioccolato e mescolate con un mestolo di legno fino a ottenere il crumble.
Tenete da parte (anche se rimane attaccato un po' di croccante al pentolino, non preoccupatevi, basta lasciare in ammollo in acqua calda).
Tostate i semi di zucca con un pizzico di sale in forno a 180°C per circa 7-10 minuti.
PER COMPLETARE
Cospargete la superficie delle creme di zucchero (circa 1 cucchiaio a ciotola) e bruciate con il cannello appena prima di servire. Ultimate con il croccante di cioccolato, le castagne a pezzetti e i semi di zucca tostati.

PICCOLI STRUDEL DI FILLO CON CREMA INGLESE

I consigli di Guida: «Bagnate bene l'uvetta la sera prima, in modo che si ammorbidisca. Quando accoppiate i fogli di pasta fillo, spalmatevi anche un po' di miele».
Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

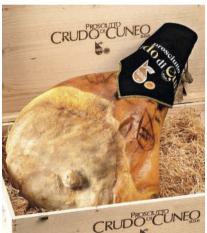
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
25 g pinoli – 25 g pangrattato
25 g uvetta – 15 g burro più un po' per la fillo
10 g semi di papavero
6 fogli pasta fillo
2 pere – cannella – zucchero limone – miele – rum
PER LA CREMA INGLESE
250 g latte – 75 g zucchero
3 tuorli – vaniglia

Sciogliete il burro in padella e, quando inizierà a sfrigolare, aggiungete il pangrattato mischiato con la cannella. Fate tostare per 1-2 minuti mescolando, a fuoco medio. Tenete da parte.
Sbucciate e pulite le pere, tagliatele a cubetti di mezzo cm e unite il succo e la scorza di mezzo limone.
Mettete a bagno l'uvetta nel rum per 5-10 minuti poi strizzate bene e mescolate tutto con anche i semi di papavero e i pinoli.
Spennellate ogni foglio di pasta fillo da un solo lato con burro fuso e mezzo cucchiaino di miele, sovrapponete a gruppi di 3 fogli, dividete tagliando perpendicolarmente al lato lungo ottenendo 4 rettangoli di 24x18 cm.
Dividete il ripieno in 4 e distribuitelo sui fogli di pasta. Chiudeteli arrotolandoli su loro stessi ripiegando in dentro man mano i lembi di pasta sui lati, fino a formare 4 fagottini.
Spennellate la superficie degli strudel con poco burro fuso, cospargeteli con poco zucchero e semi di papavero.
Appoggiateli su una placca coperta con carta da forno e infornateli a 180°C per 15-20 minuti.
PER LA CREMA INGLESE
Sbattete i tuorli con lo zucchero e i semi di mezzo baccello di vaniglia.
Portate il latte a bollore in un pentolino, quindi versatelo sul composto di uovo e zucchero, mescolando con una frusta.
Riportate il composto sul fuoco e fatelo addensare a fuoco basso per 2-3 minuti.
Fate raffreddare la crema e servitela con gli strudel.

Vassoio dello strudel **Steelite International** distribuito da **F.S.G. Italia**.

PICCOLI STRUDEL DI FILLO CON CREMA INGLESE

Tre passaggi da seguire per realizzare alla perfezione i piccoli strudel di fillo preparati da Giulia Rota: spennellate i fogli di fillo per creare uno strato più spesso, di tre fogli sovrapposti; disponete al centro il ripieno; chiudeteli a fagottino, prima sui lati, in modo da impedire la fuoriuscita del ripieno.

VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE DOP

Alcune tra le eccellenze DOP, tutte da scoprire: il Salame di Varzi DOP, frutto di antiche lavorazioni che utilizzano anche le parti più nobili del maiale; il Formaggio Montasio DOP, disponibile in diverse stagionature; il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, rinomato per la sua dolcezza e la sua morbidezza, e i vini della denominazione Garda DOC, freschi e versatili in tavola.

Conosciuto nel mondo per la sua bellezza, il nostro territorio è anche uno scrigno di bontà, con una straordinaria varietà di prodotti che raccontano storie di tradizione e di passione. La scoperta può cominciare dal Lago di Garda, dove nascono i vini della Garda DOC che si distinguono per freschezza e mineralità e sono i compagni ideali dall'aperitivo alla tavola. Il percorso prosegue verso l'Oltrepo Pavese, dove troviamo il Salame di Varzi DOP: realizzato anche con le parti nobili del maiale, come la coscia, la spalla e il filetto, ha un'origine antica e un sapore intenso, dovuto alla lunga stagionatura. Attraversando le colline del Piemonte, s'incontra il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, che si distingue per dolcezza e morbidezza, caratteristiche dovute alla selezione accurata delle cosce di maiale e alle antiche tecniche di stagionatura. Un'altra tappa irrinunciabile è l'Altopiano del Montasio, dove nasce il Montasio Dop, un formaggio che, nelle sue diverse tipologie - dal fresco al più stagionato –, è reso unico dall'ambiente, dalla materia prima, dalla lavorazione e dall'artigianalità. Questi prodotti, certificati dai marchi di qualità europea, sono promossi anche con il progetto "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo": nata dalla collaborazione tra i Consorzi Garda DOC, Salame di Varzi DOP, Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e Formaggio Montasio DOP e cofinanziato dall'Unione Europea, questa campagna non solo riflette un impegno verso l'eccellenza dei prodotti con denominazione di origine protetta ma mira anche a diffondere e valorizzare il patrimonio agroalimentare distintivo dell'Europa.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Piatto rétro, l'aspic della chef Viviana Varese è ispirato alla caprese e servito in porcellane Richard Ginori. Pagina accanto, Valentina De Santis, proprietaria di Passalacqua, la villa del Settecento trasformata in hotel, a Moltrasio sul Lago di Como. Innovazione e passione sono il motore di questo hotel, anche nella cucina ispirata ai menù aristocratici di una volta.

ASPIC DI POMODORI CON STRACCIATELLA E SORBETTO AL BASILICO

LA TAVOLA NOBILE

Aragosta al Marsala, sfoglia dorata con crema di patate e caviale, aspic ai tre pomodori: a Passalacqua, sul Lago di Como, la chef Viviana Varese apre i ricettari del passato per imbandire un desco aristocratico

DI **SARA MAGRO**, RICETTE **VIVIANA VARESE**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**

A destra, Viviana Varese. Da marzo 2024 gestisce tutta la ristorazione di Passalacqua, compreso il fine dining, il cui menù è improntato alla tradizione e al classicismo. In autunno entrano in carta anche selvaggina, carni in crosta, zabaione, come si usava una volta. Sotto, il buffet della prima colazione. In basso, un angolo del ristorante sulla terrazza-giardino.

«Lo ammetto. Sto ancora studiando molto per questo progetto», dice la chef Viviana Varese. Ha appena chiuso il suo ristorante stellato da Eataly, ha aperto un posto pop per la colazione e il pranzo a Milano (Faak, *faakfaak.it*), e si è trasferita sul Lago di Como per una nuova avventura. Tutto è cominciato con l'incontro fortuito con un'altra donna dall'energia positiva, Valentina De Santis, proprietaria insieme alla sua famiglia dello Sheraton a Como, del Grand Hotel Tremezzo e di Passalacqua a Moltrasio, vicino a Cernobbio. Un incontro casuale quello di Viviana e Valentina, come spesso succede. Si vedono, si intendono e cominciano un progetto molto ambizioso, innovativo. L'alta cucina intellettuale è piena di invenzioni, ma a volte è un po' faticosa per i commensali. C'è nell'aria una gran voglia di comfort, di sapori conosciuti e tranquillizzanti, senza nulla sottrarre al rituale del fine dining, che corona momenti speciali. Ed ecco l'idea: ripescare dal passato i menù delle famiglie aristocratiche in villeggiatura. Così dai ricettari storici sono emersi piatti dimenticati come l'aspic di verdure o l'aragosta con salsa al Marsala e la Chateubriand e altre preparazioni sofisticate alle quali chef Viviana ha aggiunto i suoi classici, come la pasta e patate che serve in un piatto antico cinese, tipo vaso Ming, o la patata sfogliata con sopra una cupola di caviale Oscietra. Mmm... Il ritmo della cena è veloce, sarà anche perché nelle pause ci si perde a guardare la meraviglia del Lago di Como. Si vede che a Passalacqua l'ospite e il suo piacere sono al centro di tutto. Anche quando si pranza al bordo piscina o sotto la pergola con le bombette pugliesi, l'insalata di patate, fagiolini e pesto tutto da condividere, come la pizza della casa con la ricetta speciale di una chef speciale.

SFOGLIA CON CREMA DI PATATA AL LIME,
TUORLO D'UOVO E CAVIALE

ASPIC DI POMODORI CON STRACCIATELLA E SORBETTO AL BASILICO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 40 minuti più 3 ore di riposo e 1 ora per la gelatiera

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'ASPIC

- **2 kg pomodori peretta (per acqua di pomodoro)**
- **200 g pomodorini gialli**
- **200 g pomodorini rossi**
- **3 g gelatina alimentare**
- **3 g agar-agar**
- **10 foglie di basilico**
- **5 foglie di menta**
- **1 limone – 1 lime – sale**

PER IL SORBETTO

- **400 g acqua di pomodoro**
- **80 g zucchero**
- **80 g foglie di basilico**
- **10 g succo di limone**
- **1 g sale**

ALTRI INGREDIENTI

- **50 g stracciatella**
- **basilico – menta**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe**

PER L'ASPIC

Tagliate i pomodori peretta in spicchi e frullateli fino a ottenere una crema liquida. Filtrate attraverso un colino fino foderato di lino: otterrete un acqua quasi trasparente, la polpa potete usarla per preparare un sugo.
Tagliate il resto dei pomodorini in spicchi e disponeteli alternati in 4 stampini di alluminio monoporzione (ø 10 cm, h 2,5). Salate.
Raccogliete in una casseruola l'acqua di pomodoro con le scorze di lime e limone e le foglie di basiico e di menta, poi portate a bollore. Spegnete il fuoco, fate riposare per 30 minuti, poi filtrate.
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Pesate 250 g di acqua di pomodoro, riportate a bollore con l'agar-agar e fate sciogliere mescolando. Togliete dal fuoco e unite anche la gelatina strizzata. Mescolate fino a che non si sarà perfettamente sciolta.
Versate nei 4 stampini e fate raffreddare per 3 ore in frigorifero.

PER IL SORBETTO

Sbollentate il basilico per 1 minuto, scolatelo e raffreddatelo con acqua e ghiaccio. Sgocciolatelo e frullatelo con il resto dell'acqua di pomodoro, il sale, lo zucchero e il succo di limone, versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
Sformate e accomodate gli aspic nei piatti, mettete al centro un po' di stracciatella, decorate con qualche fogliolina di menta e basilico e completate con un filo di olio, una macinata di pepe e una pallina di sorbetto.

SFOGLIA CON CREMA DI PATATA AL LIME, TUORLO D'UOVO E CAVIALE

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g pasta sfoglia stesa**
- **30 g burro**
- **4 bignè pronti**
- **1 tuorlo**

CREMA DI PATATA

- **200 g patate bollite**
- **50 g burro**
- **30 g latte**
- **1 lime**
- **sale**

UOVA COTTE A BASSA TEMPERATURA

- **4 uova – 3 g sale**

MEZZE SFERE DI CAVIALE

- **100 g caviale Oscietra**
- **erba cipollina**

PER LE SFOGLIE

Ritagliate dalla pasta sfoglia 8 dischi di 8 cm di diametro. Imburrate 4 stampini (ø 6 cm). Accomodate all'interno 4 dischi di pasta in modo che risalga appena lungo i bordi.
Ricoprite i 4 bignè con i restanti 4 dischi, decorateli con piccole incisioni parallele e disponete tutto negli stampini facendo aderire bene le due parti. Spennellate con il tuorlo d'uovo e infornate a 180 °C per 15 minuti.
Sfornate e fate intiepidire, poi praticate un buco sotto le tartellette e, aiutandovi con una pinza, estraete i bignè (potrete usarli per altre preparazioni).

PER LA CREMA DI PATATA

Frullate le patate bollite con burro, latte, un bel pizzico di sale e la scorza grattugiata del lime. Tenete in caldo.

PER L'UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA

Cuocete le uova per 45 minuti a 65 gradi.
Eliminate l'albume, salate i tuorli e conservateli in una tasca da pasticciere.

PER LE MEZZE SFERE DI CAVIALE

Mettete in forma il caviale usando un mestolino o delle mezze sfere di silicone (ø 3 cm). Fate raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.
Distribuite la crema di patata calda nei piatti.
Farcite le sfoglie con il tuorlo usando la tasca da pasticciere e accomodatele sopra la crema di patate.
Completate con le mezze sfere di caviale e con qualche filo di erba cipollina.

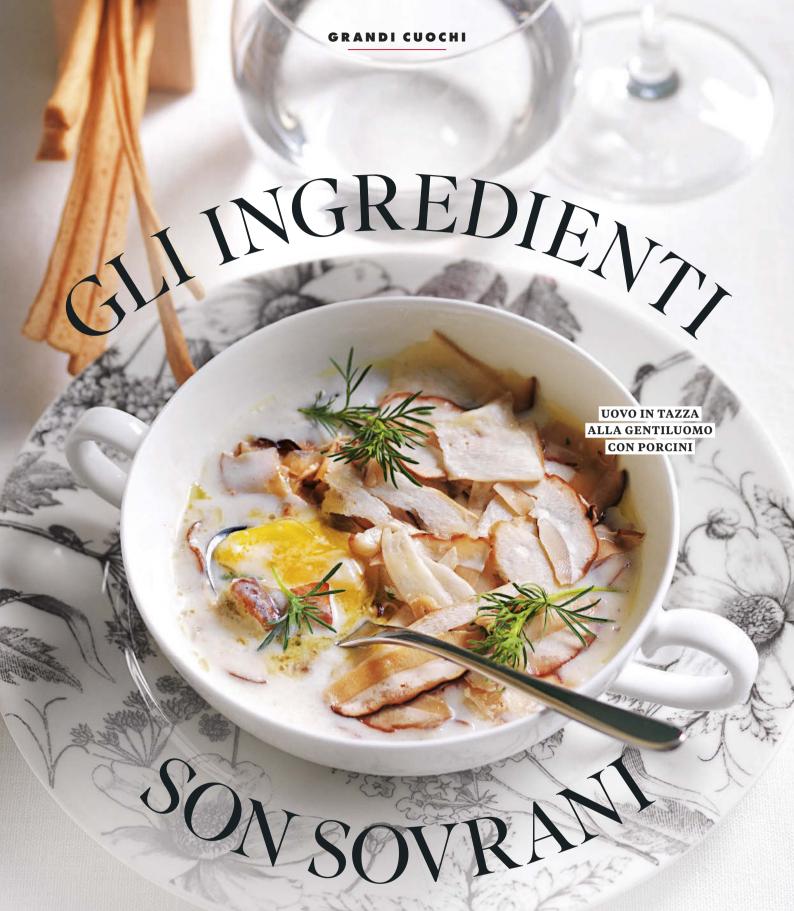
LA PIZZA

I segreti della chef

«Il trucco della pizza sta nell'impasto», dice Viviana Varese. «Ci vogliono un'ottima farina e una lievitazione di almeno 24 ore, e ovviamente condimenti di altissima qualità». Per Passalacqua, dove c'è un angolo con forno e griglia, la chef, salita agli allori con la sua memorabile pizza fritta, ne ha inventata una speciale con scamorza affumicata di bufala, pomodorini gialli, alici, menta, limone fermentato e buccia di lime. Da condividere durante il pranzo.

Da sopra in senso orario, la piscina con gli ombrelloni della stilista JJ Martin; l'aragosta, con il carapace come si usava nell'Ottocento, è condita con una salsa a base di burro e Marsala siciliano antico; la facciata interna di Passalacqua; Francesca Migliaccio, addetta alla preparazione delle uova e della prima colazione in generale; savarin al lampone e fragola, frutta fresca e piccola pasticceria, sempre per la colazione.

GLI INGREDIENTI SON SOVRANI

UOVO IN TAZZA ALLA GENTILUOMO CON PORCINI

Cioè si cucina con quel che c'è. Così fa, ogni giorno, il cuoco toscano Luca Natalini nel suo ristorante Autem a Milano. Per noi ha preparato cinque piatti semplici e molto carezzevoli

RICETTE **LUCA NATALINI**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

CREMA DI SEDANO RAPA E GAMBERI ROSSI

RAVIOLI DEL PLIN, FINFERLI E SALSA AL PARMIGIANO

FILETTO DI AGNELLO CON RADICCHIO MARINATO

CASTAGNACCIO A MODO MIO

UOVO IN TAZZA ALLA GENTILUOMO CON PORCINI

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 litro **latte**
- 500 g **funghi porcini piccoli e sodi**
- 50 g **farina – nepitella (o salvia)**
- 30 g **scalogno**
- 4 **uova – burro – timo**
- **olio extravergine di oliva**
- **aglio – sale – pepe**

Mondate i porcini spazzolandoli delicatamente, dividete le cappelle dai fusti.
Soffriggete i fusti dei porcini a fettine nel burro, con timo e maggiorana; dopo qualche minuto sulla fiamma viva, filtrate il fondo di cottura per ricavare il burro aromatizzato.
Preparate la besciamella: scaldate la farina con 50 g di burro aromatizzato, poi unite il latte tiepido, sale, pepe e cuocete finché la salsa non si sarà addensata.
Tagliate un terzo delle cappelle di porcino a lamelle e incorporatele, crude, nella besciamella, aggiungendo qualche fogliolina di timo.
Riducete a tocchetti un altro terzo delle cappelle; rosolatele sulla fiamma al massimo in una padella velata di olio con lo scalogno tritato e una presa di sale; dopo qualche minuto unite 1 spicchio di aglio in camicia, nepitella e un filo di olio crudo.
Imburrate quattro scodelle di porcellana, distribuitevi le cappelle rosolate, rompete in ognuna 1 uovo, salate, pepate e cuocete a bagnomaria, coperto, per 8 minuti.
Completate con la besciamella calda e i porcini rimasti a lamelle sottili, condite con timo, sale e olio.

CREMA DI SEDANO RAPA E GAMBERI ROSSI

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g **sedano rapa**
- 500 g **panna fresca**
- 300 g **ghiaccio**
- 200 g **scalogno**
- 16 **gamberi rossi**
- **finocchietto – sale**
- **olio extravergine di oliva**

LUCA NATALINI

Sorriso aperto e calma guidata dal buonsenso. Aggiungete un pizzico di sarcasmo toscano e una generosa dose di passione per il bello (certamente ereditata dal nonno Carlo Maria Mariani, artista e pittore di fama internazionale) ed ecco a voi lo chef di Autem. Ha aperto il suo ristorante a Milano dopo avere lavorato in giro per il mondo, aver vinto diversi premi (tra cui, in Russia, il titolo di Young Chef per S.Pellegrino) ed essere diventato un volto televisivo. Ma, poi, al contrario, tuttavia... questo è Autem, il luogo in cui c'è sempre un'altra opzione e niente è scontato, come il suo menù, che cambia tutti i giorni secondo quello che offre il mercato.

Pelate il sedano rapa, tagliatelo a cubetti e cuocetelo in una casseruola con lo scalogno a tocchi, la panna e un pizzico di sale; copritelo in modo da trattenere gli umori della condensa che si crea all'interno. Fate cuocere per 40 minuti circa sul fuoco medio.
Frullate poi finemente con il ghiaccio unendo a filo poco olio fino a ottenere una crema liscia e setosa.
Sgusciate completamente i gamberi ed eliminate il budellino nero.
Distribuite la crema di sedano rapa nei piatti, accomodatevi sopra i gamberi, completate con un filo di olio e qualche ciuffetto di finocchietto fresco.

RAVIOLI DEL PLIN, FINFERLI E SALSA AL PARMIGIANO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 10 minuti più 12 di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA SALSA AL PARMIGIANO
- 500 g **panna fresca – sale**
- 200 g **Parmigiano Reggiano Dop**

PER LA PASTA
- 500 g **farina 00 – 420 g tuorli**
- 300 g **semola rimacinata di grano duro**

PER LA FARCIA E PER COMPLETARE
- 700 g **finferli**
- 50 g **burro – sale – timo – aglio**
- **olio extravergine di oliva**

PER LA SALSA AL PARMIGIANO
Raccogliete la panna in una piccola casseruola con un pizzico di sale e scaldate, togliete dal fuoco prima del bollore, unite il parmigiano grattugiato e frullate finemente. Fate raffreddare in frigo per almeno 12 ore.
PER LA PASTA
Impastate farina, semola e tuorli fino a ottenere una pasta liscia e setosa, se necessario aggiungete un poco di acqua o un altro tuorlo. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo per 3 ore.
PER LA FARCIA E PER COMPLETARE
Frullate 600 g di finferli non troppo finemente.
Scaldate una padella con abbondante olio, un pizzico di sale, 1 rametto di timo e 1 spicchio di aglio sulla fiamma alta; togliete tutti i profumi e versatevi i finferli tritati; cuocete sulla fiamma decisa fino a quando tutta l'acqua rilasciata dai funghi non si sarà asciugata.
Togliete dal fuoco, fate raffreddare e raccogliete i finferli tritati in una tasca da pasticciere.
Rosolate il resto dei finferli in padella con olio, timo e aglio sale.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela in strisce alte 15 cm, distribuitevi un lungo filoncino di farcia (ø 1,5 cm) su tutta la lunghezza, copritelo con un lembo di pasta, tagliate ogni 3 cm circa con →

la rondella tagliapasta ondulata ottenendo i ravioli.
Lessateli brevemente in acqua bollente salata; scolateli e ripassateli per meno di 1 minuto in padella con il burro e 1 mestolino di acqua di cottura per emulsionare e ottenere una crema.
Distribuite i ravioli nei piatti, unite i funghi rosolati e completate con la salsa al parmigiano. Decorate a piacere con erbe e fiori eduli.

FILETTO DI AGNELLO CON RADICCHIO MARINATO

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 kg filetto di agnello
350 g aceto di lamponi
325 g zucchero
150 g uvetta
75 g miele millefiori – 8 g sale
1 cespo di radicchio rosso
portulaca – aglio – burro
rosmarino – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mescolate l'aceto di lamponi con 350 g di acqua e lo zucchero, unite l'uvetta e il miele e portate a bollore; immergete in questa marinata le foglie di radicchio in modo che stiano sotto il livello del liquido; coprite, spegnete e lasciate raffreddare.
Separate il filettino dal filetto.
Incidete la cotenna del filetto con tagli piccoli e paralleli. Rosolatelo in una padella antiaderente senza grassi sulla fiamma vivace dalla parte della cotenna, per qualche minuto. Poi riducete la fiamma, coprite con un foglio di carta da forno, appoggiatevi sopra un peso e cuocete per altri 3-4 minuti: dovrà diventare dorata e croccante. Voltate il filetto, unite una noce di burro, 1 spicchio di aglio, un ciuffo di rosmarino e maggiorana; una volta dorato, togliete dal fuoco e fate riposare per una decina di minuti. Salate e pepate da entrambi i lati, poi completate la cottura in forno a 180 °C per 8-10 minuti. Sfornate, coprite con un foglio di alluminio e fate riposare per 5-10 minuti.
Affettate il filettino molto sottilmente, a mo' di carpaccio, condite con olio, sale, pepe.
Condite la portulaca con olio, sale e poca marinata del radicchio.
Distribuite il carpaccio nei piatti, completate con il radicchio marinato e il filetto di agnello a trancetti.

CASTAGNACCIO A MODO MIO

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL GELATO AI PINOLI
1,250 litri di latte
330 g zucchero
300 g pinoli
90 g latte in polvere
30 g panna fresca

PER LA PÂTE À BOMBE
100 g zucchero
85 g tuorli (circa 5)

PER LA MOUSSE DI CASTAGNE
450 g panna fresca
250 g pâte à bombe
125 g pasta di castagne (oppure castagne lessate e frullate)
10 g gelatina alimentare in fogli

PER COMPLETARE
300 g Vin Santo – 100 g uvetta
100 g gherigli di noci
50 g rosmarino – olio di arachide

PER IL GELATO AI PINOLI
Frullate i pinoli, poi unite il resto degli ingredienti e frullate ancora brevemente; ponete in frigo per 24 ore.
Versate infine nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
PER LA PÂTE À BOMBE
Montate i tuorli finché non inizieranno a essere spumosi.
Cuocete 100 g di zucchero con 70 g di acqua fino a 121 °C; versatelo a filo nei tuorli e montate finché non si saranno raffreddati.
PER LA MOUSSE DI CASTAGNE
Ammollate la gelatina.
Riscaldate 50 g di panna; montate parzialmente quella che rimane.
Strizzate la gelatina e scioglietela nella panna calda.
Montate la pâte à bombe con la pasta di castagne, incorporate la panna con la gelatina continuando a montare; quando il composto è liscio, unite la panna semimontata, poca alla volta, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
Fate riposare in frigo per 12 ore.
PER COMPLETARE
Immergete l'uvetta nel Vin Santo e lasciate in infusione per almeno 12 ore.
Friggete i rametti di rosmarino in olio di arachide fino a quando non diventano croccanti.
Tostate i gherigli di noce in una padella senza grassi.
Distribuite la mousse di castagne nei piatti, unite una pallina di gelato e completate con l'uvetta sgocciolata, i gherigli di noce tostati e i rametti di rosmarino fritti.

Chiudere i ravioli del plin
Dopo aver steso la pasta, distribuito la farcia e ripiegato un lembo di pasta al di sopra, con il manico di un cucchiaio di legno «strozzate» tirando verso la farcia per stringere ed eliminare l'aria. Create degli avvallamenti ogni 2-3 cm e tagliate con la rotella.

Cuocere l'uovo a bagnomaria
Per ottenere un uovo con il tuorlo cremoso, disponetelo in una scodella imburrata; unite aromi a piacere (noi abbiamo aggiunto lamelle di porcini). Ponetela in una casseruola con acqua fremente (2-3 cm sotto il bordo). Coprite e cuocete per 8-10 minuti.

L'Alta Langa Docg è il fiore all'occhiello della produzione di Cuvage, che realizza anche spumanti Metodo Classico con i vitigni autoctoni nebbiolo e moscato. Da non mancare la visita in cantina, luogo di esperienza e di scoperta, che offre visite guidate, degustazioni e workshop aziendali.

BOLLICINE DAL PIEMONTE

Fondata nel 2011 ad Acqui Terme, sulle colline Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, Cuvage porta avanti la tradizione spumantistica piemontese, all'insegna della territorialità e della qualità. Il primo Metodo Classico italiano nacque proprio in Piemonte, nell'Ottocento, grazie ai conti di Sambuy, che iniziarono a coltivare pinot nero e chardonnay per produrre spumanti sul modello degli Champagne, e a Carlo Gancia, che studiò approfonditamente le tecniche spumantistiche francesi. Cuvage lavora oggi 86 ettari di vigneti secondo un approccio attento e curato in ogni fase, dalla vendemmia alla vinificazione. Al centro della gamma si trova l'Alta Langa Docg: prodotto con uve pinot nero e chardonnay, matura sui lieviti per un minimo di 30 mesi e poi affina in bottiglia almeno sei mesi. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un perlage finissimo, di grande persistenza. I profumi ricordano la crosta di pane e la pietra focaia, la frutta gialla matura, il ribes e le note floreali del glicine. Accanto a chardonnay e pinot nero, Cuvage spumantizza anche due vitigni iconici del Piemonte, il nebbiolo e il moscato, con i quali dà vita a due Metodo Classico: il Nebbiolo d'Alba Rosè Brut, dal perlage fine e persistente, affinato sui lieviti oltre 24 mesi, e il Moscato Docg Millesimato, uno spumante dolce e profumatissimo, dai riflessi dorati.

CUVAGE.COM

Pane
Amore

Vacche al pascolo nella zona di Andria (BAT); sopra, la via dello «spasseggio» corso Federico II di Svevia che porta verso il Duomo di Altamura (BA) sullo sfondo; a destra una burrata del Caseificio Asseliti Domenico e De Fato ad Andria nelle mani della signora Titty De Fato. Nella pagina a fianco, dal basso in senso orario, il piatto del ristorante Casa Sgarra di Trani, Melanzana: parmigiana con Burrata Igp di Andria, pomodoro cotto e freddo; uno scorcio di Altamura; l'aperitivo tra i filari della vigna di Tenuta Malvindi a Mesagne (BR).

PANE E FORMAGGIO

Ad Andria abbiamo trovato la burrata perfetta e l'abbiamo assaggiata con la croccate pagnotta di Altamura. La coppia più irresistibile sulle strade di Puglia

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **MARINA SPIRONETTI**

Qui non c'è il mare, questa è un'altra Puglia, magari meno frequentata di quella delle spiagge salentine, ma forse ancora più bella. È la Puglia che si racconta attraverso il bianco abbagliante della burrata di Andria e il bruno della crosta del pane di Altamura. Quella fatta di saperi familiari che si tramandano da generazioni e di persone che collaborano per far conoscere e tutelare questi due capolavori dell'artigianalità. Siamo nelle Murge, una terra caratterizzata da fenomeni carsici che raggiungono anche la Basilicata, e che ha al suo interno anche il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, un'area protetta di circa settantamila ettari, ai cui estremi si trovano Andria a nord-est e Altamura a sud-ovest.

Per capire la meraviglia di un prodotto, prima di assaggiarlo bisogna vederlo fare. Le mani arrossate di Giandomenico Asseliti, nel lindo caseificio di famiglia con punto vendita, ai margini della città di Andria, non si fermano mai insieme a quelle del fratello Riccardo e del papà Domenico, perché la pasta da filare per la burrata (la loro è formidabile) va lavorata con l'acqua a 95 °C, con gesti rapidi, quasi di danza. Gli stessi che si ripetono da circa un secolo.

La storia narra che per non sprecare il latte, il formaggio e la panna di un'intera giornata, con le consegne bloccate a causa della neve, un casaro provò a conservarli all'interno di sacche di pasta filata. L'idea nata dalla necessità e dall'ingegno, oggi è protetta dal Consorzio di Tutela e garantita dal marchio Igp. Lo racconta con brillio negli occhi il signor Michele, fondatore del Caseificio Olanda, dall'altra parte della città, che insieme con la moglie Carmela ieri e con i figli e i nipoti oggi continua a deliziare i palati, non solo italiani (le loro burrate sono apprezzate in Europa, ma anche in America, a Hong Kong e in Vietnam). Quando andate a trovarlo non dimenticate di visitare il piccolo Museo del Latte, proprio sopra il punto vendita. «Per me», dice il signor Olanda, «la burrata va mangiata così com'è, almeno la prima volta, poi l'estro si può sbizzarrire».

La burrata la trovate in carta in tutti i ristoranti. Come a Casa Sgarra, a Trani, dove Felice Sgarra, chef del ristorante insieme al gemello Riccardo, direttore di sala e al fratello minore Roberto, sommelier, ha guadagnato la stella Michelin nel novembre del 2020. La burrata è protagonista in due dei loro piatti più noti: la loro versione speciale della parmigiana di melanzane, preparata con cinque varietà di pomodori in diverse consistenze, un omaggio alla loro nonna, e gli spaghetti all'assassina. Irresistibili, croccanti e sapidi, con una caramellizzazione così spinta che sono quasi bruciati, la burrata aggiunge al piatto un tocco amabile e lo rende perfetto.

C'è chi invece le ha dedicato un intero menù: Grazia Antonini, giovane, e promettente chef del Cucrumia di Andria. Dall'antipasto al gelato (in delizioso equilibrio tra dolce e salato, servito con composta di fichi e mandorle tostate), tutto a base di burrata. Da provare senza esitazione lo stracotto con burrata in tempura: un piatto costruito su «estremi temporali», la preparazione di ore dello stracotto, che si scioglie in bocca, acquista senso compiuto con l'immediatezza della burrata fritta. →

L'aperitivo con la burrata sotto il porticato della Masseria Malvindi a Mesagne (BR); sopra a sinistra, la pasta filata pronta per avvolgere il cuore cremoso della burrata; a destra, il casaro Franco Fumarola che scherza mentre prepara la burrata sul momento per gli ospiti dell'hotel Tenuta Moreno, sempre a Mesagne.

Un piatto di squisita semplicità: uovo al tegamino con burrata, verza rossa, zucchine e semi misti. Da provare alla Trattoria Terra Madre di Alberobello.

INDIRIZZI

Caseifici: Caseificio Asseliti Domenico e De Fato, *caseificioasseliti.it* – **Caseificio Olanda**, *caseificioolanda.it*
Panifici: Forno Di Gesù, *digesu.it* – **Panificio Barile**, *panificiolamaggiore.it*
Ristoranti e cocktail bar: Casa Sgarra, *casasgarra.it* – **Cucromia**, *cucromia.it*
Il melograno, *tenutamoreno.it* – **Masseria Malvindi**, *masseriamalvindi.com*
Piano B. Extraordinary Cafè, *@pianob.altamura* – **Trattoria Terra Madre**, *trattoriaterramadre.it*
Per dormire: Charming Trulli e Ville, *charmingtrulli.com* – **Masseria Malvindi**, *masseriamalvindi.com*
Tenuta Moreno, *tenutamoreno.it*
INFO: **Comune di Mesagne**, *comune.mesagne.br.it* – **G7: sette secoli d'arte italiana**, *pugliawalkingart.com*
Consorzio Tutela Burrata di Andria – *burratadiandria.it*
Consorzio per la valorizzazione e la tutela Pane di Altamura Dop – *panealtamuradop.it*

Da sinistra in senso orario nelle due pagine, Aly Rendon, colombiana, una dei tanti dipendenti del Panificio Barile ad Altamura; il tortino di bietole con spuma di burrata affumicata e crema di carote di Polignano che potete gustare alla Trattoria Terra Madre ad Alberobello; *La Vergine delle rocce* di Leonardo da Vinci, uno dei quadri esposti alla mostra *G7: sette secoli d'arte italiana*, visitabile fino al 30 novembre al Castello di Mesagne; uno dei piatti dell'aperitivo alla Masseria Malvindi; Gloria Antonini chef del ristorante Cucrumia ad Andria insieme a Riccardo Olanda, il casaro che le fornisce la burrata per i suoi piatti, come lo stracotto con burrata in tempura,a fianco; sotto Giuseppe Di Gesù, quinta generazione di panificatori ad Altamura di fronte alla bocca del forno storico; il bar Magnolia a bordo piscina nella Tenuta Moreno.

DiGesu'
Giuseppe Digesu'

Uno scorcio del Museo del Latte che si può visitare presso il Caseificio Famiglia Olanda ad Andria; sopra i gemelli Sgarra, Felice, lo chef e suo fratello Riccardo, direttore di sala del ristorante Casa Sgarra a Trani, una stella Michelin dal 2020; un'ospite sorridente della Trattoria Terra Madre ad Alberobello, sullo sfondo si vedono i trulli; sotto la signora Caterina che prepara mozzarelle e burrate durante le serate di degustazione organizzate negli Orti di Terra Madre appena fuori Alberobello; Domenico Moramarco del cocktail bar Piano B Extraordinary Cafè nella piazza del Duomo di Altamura.

Spaghetti all'assassina di Casa Sgarra

500 g passata di pomodoro – 200 g spaghetti – 200 g concentrato di pomodoro – 1 litro di brodo vegetale – peperoncino secco 4 burratine – olio extravergine di oliva – sale

Aggiungete al brodo vegetale sul fuoco il concentrato di pomodoro. A parte scaldate una padella (meglio se in ferro) con olio e abbondante peperoncino secco, quando inizia a sfrigolare unite la passata. Immergete completamente gli spaghetti nella passata e aiutatevi con il brodo vegetale perché possano cuocere sempre coperti di liquido. Quando saranno giunti quasi a cottura non aggiungete più brodo ma lasciate che il liquido si asciughi così che gli spaghetti si bruciacchino e diventino croccanti. Distribuite gli spaghetti all'assassina nei piatti e completate ciascuno con una burratina e un filo di olio crudo.

Se pensate che l'abbinamento migliore della burrata sia con le verdure, allora spostatevi ad Alberobello e, mentre godrete della meraviglia dei trulli, potrete assaporare i piatti della Trattoria Terra Madre. Un posto inaspettato, in origine sala colazione dell'albergo diffuso Charming Trulli e Ville, poi diventato un ristorante aperto su un giardino che è anche un orto. Qui potrete ascoltare i racconti del proprietario Alessandro Paiano (che su richiesta vi accompagnerà in visita alla città) e assaggiare ricette semplici e di rara bontà come i troccoli con burrata affumicata e pesto di fiori di zucca, il tortino di bietole con spuma di burrata e crema di carote, l'uovo al tegamino con burrata, verza rossa e zucchine. In uno degli orti della proprietà sorseggiando un calice di vino, quando il sole comincia a scendere, sarà bello ammirare i casari all'opera mentre confezionano in diretta mozzarelle e burrate.

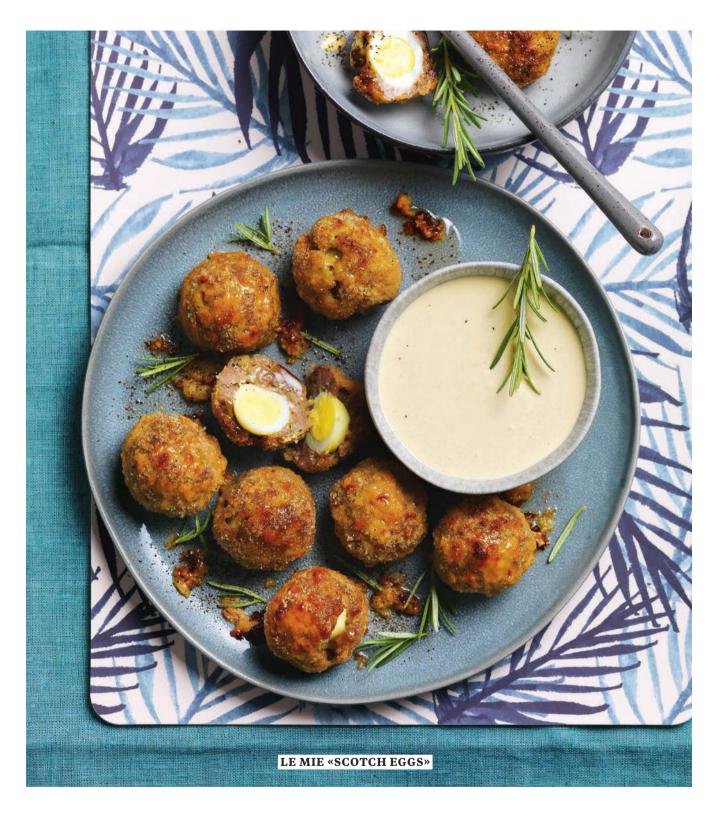
Proprio come succede all'interno della Tenuta Moreno a Mesagne, una vera oasi di pace, attenta alla sostenibilità e all'ambiente, dove il simpatico Franco Fumarola esprime al meglio la sua arte affiancando lo chef Vincenzo Elia, strenuo sostenitore della biodiversità, sempre rispettata nei suoi piatti. L'aperitivo in vigna è incantevole anche nella Masseria Malvindi, un ex convento oggi hotel e ristorante, tra filari di malvasia e olivi secolari, quasi un'opera d'arte.

E di opere d'arte quest'anno Mesagne è particolarmente ricca: fino alla fine di novembre, nelle sale del Castello Normanno Svevo è allestita, grazie alla volontà e all'intraprendenza di Pierangelo Argentieri, direttore di Tenuta Moreno e di Masseria Malvindi, la mostra *G7: sette secoli d'arte italiana* inaugurata in occasione del vertice mondiale che si è svolto lo scorso giugno, nel comune di Fasano; Perugino, Leonardo da Vinci, Tiziano, Artemisia Gentileschi, Guido Reni, Canaletto, Canova, alcuni degli autori esposti.

Si risale verso nord per raggiungere l'epicentro della panificazione: Altamura. Nome che identifica un pane inimitabile, di lunga conservabilità (infatti viene spedito in tutto il mondo), eccellente digeribilità, sapore inconfondibile. Due sono i riferimenti: il panificio Di Gesù con un forno a legna del 1834 e giunto alla quinta generazione di panificatori; Peppino Barile, fondatore della Dop (presidente del Consorzio per 37 anni) con un'azienda altrettanto storica alle spalle, fondata nel 1880. Il disciplinare detta le linee per la produzione e protegge questo manufatto di sola semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito naturale e sale. Lo riconoscete dalla crosta croccante e bruna, dal profumo di grano e di lievito, dal sapore deciso e leggermente acidulo e dalle due forme codificate: accavallata, *skuanete*, e a cappello di prete, *cappidd d'prevte*, cioè piatta con un taglio a croce sopra. La sua fama è millenaria e la sua bellezza e bontà sono esaltate anche dal poeta latino Orazio (I sec. a.C.) nelle *Satire*: «Il pane è senza confronti il migliore, tanto che i viaggiatori accorti hanno l'abitudine di farne scorta» (libro I, satira V). Mentre passeggiate per le vie del centro, guidati dall'aroma del pane, fermatevi per un cocktail da Piano B, nella piazza del Duomo e lasciatevi catturare dalla magnificenza del portale in stile gotico (inizi del XV sec.): un trionfo di sculture custodito e sorretto da due leoni, che esprimono forza e dignità come lo spirito che anima questa terra. ■

LE MIE «SCOTCH EGGS»

CASPITA CHE CREATIVITÀ

PACCHERI CON GUANCIALE, CREMA DI ZUCCHINE, PISTACCHI, POMODORINI E PARMIGIANO

Siete bravissime e bravissimi. Dal Nord al Sud del Paese, stanno arrivando le vostre ricette gustose e ricche di aneddoti che testimoniano amore per la cucina e grande entusiasmo. Quale sarà la Migliore Ricetta Italiana 2024? Partecipate, siete ancora in tempo

REALIZZAZIONE RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

POLPETTINE IN AGRODOLCE

POMODORI, ALICI DI SICILIA, RISO VIALONE NANO

LE MIE «SCOTCH EGGS»

RICETTA DI
Elsa Soave

Veronese, pensionata e un tempo cuoca nel ristorante del fratello, per Elsa la cucina è una passione, al pari dello sport. «Questa ricetta ha origini scozzesi, io l'ho rivisitata, utilizzando le uova di quaglia al posto di quelle di gallina e cuocendo le polpettine in forno invece che friggerle, per renderle più leggere. La salsa di accompagnamento è di mia invenzione» ci ha raccontato.

Impegno Facile
tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600 g salsiccia**
- **100 g pangrattato**
- **30 g pecorino grattugiato**
- **30 g parmigiano grattugiato**
- **30 g provolone piccante grattugiato**
- **12 uova di quaglia**
- **prezzemolo tritato**
- **maionese – sale – pepe**
- **senape di Digione – limone**
- **rosmarino secco tritato**

Cuocete le uova per 2 minuti, lasciatele raffreddare e poi sgusciatele.
Sgranate la salsiccia e amalgamatela con i formaggi grattugiati e 2 cucchiai di prezzemolo, regolando di sale e di pepe. Dividete il composto in 12 parti.
Schiacciate ciascuna parte, ricavando un disco; adagiate al centro di ciascun disco un uovo, quindi richiudete sull'uovo il composto di salsiccia, ricavando delle polpette.
Passate le polpette nel pangrattato, in modo che siano uniformemente ricoperte, quindi disponetele su una teglia ricoperta con carta da forno. →

Cuocete a 200 °C per circa 30 minuti.
Accompagnate le polpette con una salsa fatta amalgamando 3 cucchiai abbondanti di maionese, un cucchiaio di senape di Digione, il succo di ½ limone e 2 cucchiai di rosmarino secco, tritato finemente.

PACCHERI CON GUANCIALE, CREMA DI ZUCCHINE, PISTACCHI, POMODORINI E PARMIGIANO

RICETTA DI
Luigi Ferola

«Nella mia famiglia ogni pasto è sempre stato un momento di condivisione e amore», così ci ha scritto Luigi. «Questa ricetta è un omaggio alla mia terra e ai sapori che mi hanno accompagnato fin da bambino. L'idea di combinare il guanciale croccante con la crema di zucchine mi è venuta durante una passeggiata nei campi di zucchine vicino a casa mia. I pistacchi salati aggiungono una nota croccante e saporita, mentre i pomodorini freschezza e vivacità al piatto. Le erbe aromatiche, raccolte direttamente dal mio giardino, completano con un tocco di profumo e autenticità».

Impegno Facile
tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **400 g paccheri**
- **200 g pomodorini colorati**
- **150 g guanciale**
- **50 g pistacchi salati**
- **2 zucchine medie**
- **basilico – prezzemolo**
- **timo – parmigiano reggiano**
- **olio extravergine d'oliva**
- **sale – pepe**

Tagliate le zucchine a rondelle e cuocetele in una padella con un filo di olio, finché non saranno morbide; frullatele con un filo di olio, regolando di sale e di pepe, finché non otterrete una crema liscia.
Tagliate il guanciale a cubetti e rosolatelo in una padella finché non sarà croccante.
Cuocete i paccheri in abbondante acqua bollente salata secondo i tempi riportati sulla confezione.
Tagliate i pomodorini a metà e conditeli con olio, sale, pepe e le erbe aromatiche tritate.
Mescolate bene, i paccheri con la crema di zucchine e il guanciale croccante; unite anche i pomodorini e i pistacchi tritati grossolanamente.
Distribuite i paccheri nei piatti, completate con scaglie di parmigiano e qualche fogliolina di erbe aromatiche.

POLPETTINE IN AGRODOLCE

RICETTA DI
Maria Pia Ardizzone

Pensionata di Palermo, Maria Pia Ardizzone adora cimentarsi con le ricette siciliane. Tra i suoi piatti forti, la caponata, le arancine e queste polpette che si possono anche servire fredde come antipasto.

Impegno Facile
tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **500 g polpa di vitello macinata**
- **50 g olive bianche**
- **3 uova – 2 peperoni rossi**
- **2 peperoni gialli**
- **2 peperoni verdi**
- **1 cipolla – 1 pomodoro**
- **pangrattato**
- **pecorino piccante grattugiato**
- **prezzemolo – sedano**
- **capperi – pinoli – uvetta**
- **menta – zucchero semolato**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto di vino bianco – sale**

Mescolate la polpa di vitello con le uova, un cucchiaio di pecorino, un ciuffo di prezzemolo tritato e 2-3 cucchiai di pangrattato, regolando di sale. Formate delle polpettine, friggetele in olio di oliva e tenetele da parte.
Tritate la cipolla e appassitela in una padella con qualche cucchiaio di olio, insieme con i peperoni tagliati a listerelle e ½ costa di sedano, precedentemente sbollentata e poi tagliata a pezzetti, per 15 minuti. Unite un cucchiaio di capperi dissalati e le olive sminuzzate e proseguite la cottura per 5 minuti. Aggiungete quindi una manciata di pinoli, una di uvetta, precedentemente ammorbidita in acqua, il pomodoro tagliato a cubetti, 4 cucchiai di zucchero e un bicchiere di aceto e lasciate insaporire per un paio di minuti prima di spegnere la fiamma.
Disponete le polpettine su un piatto di portata, versatevi sopra le verdure in agrodolce, completate con foglioline di menta e servite.

POMODORI, ALICI DI SICILIA, RISO VIALONE NANO

RICETTA DI
Valentina Jennarelli

Sommelier del riso e appassionata di cucina, Valentina Jennarelli tiene corsi e insegna a preparare risotti sul suo profilo @ticinoticucino. «È un piatto semplice, che ricorda il riso rosso che preparava mia nonna quando andavo in vacanza in Calabria, con la conserva fatta in casa. Ho "contaminato" la ricetta con il miso, che esalta il sapore del pomodoro, il tocco quasi piccante dello zenzero e le alici del nostro mare».

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
- **200 g riso vialone nano**
- **60 g miso**
- **3 alici di Sicilia sottolio**
- **passata di pomodoro – sale**
- **origano fresco – zenzero**
- **olio extravergine di oliva**

Congelate un cubetto di olio.
Sciogliete in una casseruola un'alice con il suo olio, unite il riso e tostatelo.
Sciogliete il miso nell'acqua e portate il riso a cottura, bagnandolo con questo composto. A metà cottura, aggiungete un bicchiere di passata di pomodoro e regolate di sale.
Spegnete la fiamma a 2 minuti dal termine della cottura, unite il cubetto di olio e un pezzetto di zenzero fresco grattugiato; aspettate 2 minuti, poi mantecate il risotto.
Distribuite il risotto nei piatti, completate con le alici rimaste, a pezzetti, e foglioline di origano.

Lettori ai fornelli!

Date spazio alla fantasia e, seguendo i 10 valori di riferimento che trovate indicati sul sito, create la vostra ricetta e mandatecela. La stiamo aspettando!

Inquadrate il QR code per accedere alla pagina dedicata, qui troverete tutte le indicazioni per partecipare.

Il Caseificio Cugusi a Montepulciano (47) fondato nel 1962 da pastori emigrati dalla Sardegna.

I MIGLIORI CASEIFICI

Da Nord a Sud, Isole comprese, gli indirizzi scelti per voi da tutta la redazione di La Cucina Italiana, *dove comprare i migliori formaggi per lavorazione, gusto, tradizione, storia e specialità, come il pecorino delle donne e il Filtro d'amore. Ma anche per cura degli animali: ci sono persino la spa per le bufale e la filodiffusione per le capre*

A CURA DI **LAURA PACELLI**

PIEMONTE

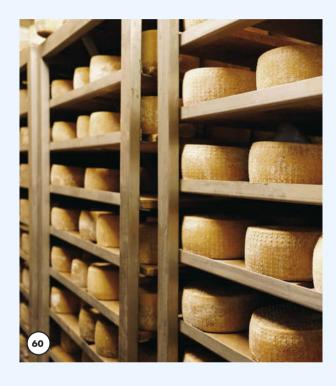
1. Caseificio dell'Alta Langa **(Bosia, CN)**
Una realtà artigianale fondata dalla famiglia Merlo nel 1991 dopo una lunga e fruttuosa esperienza nel ramo industriale. **La specialità:** tra gli oltre 30 prodotti a base di latte di mucca, pecora e capra, da provare l'erborinato Blu di capra. *caseificioaltalanga.it*

2. Caseificio Persia **(Cavallermaggiore, CN)**
Un laboratorio aziendale inserito in un tipico cascinale piemontese di fine Ottocento. **La specialità:** la Tuma dla culin-a, da latte vaccino proveniente delle colline piemontesi. *caseificiopersia.it*

3. Caseificio La Bruna **(Monterosso Grana, CN)**
Le origini dell'azienda di Davide Fiandino risalgono alla fine dell'800. **La specialità:** Castelmagno Dop e Raschera. **La curiosità:** hanno un'Accademia del Formaggio per imparare a degustare e scegliere in modo consapevole. *caseificiolabruna.it*

4. Caseificio Rosso **(Pollone, BI)**
È il 1894 quando Rosa Pidello Rosso avvia la sua attività di produzione, stagionatura e commercio di formaggi tipici, oggi gestita da Enrico e Riccardo Rosso. **La specialità:** la Toma Piemontese Dop. **Curiosità:** negli anni, è stato «migliore formaggio tra i Dop piemontesi» e Super Gold ai World Cheese Awards. *caseificiorosso.it*

5. Caseificio Francesco Rabbia **(Ruffia, CN)**
L'eredità di 120 anni di storia è portata avanti da Giorgio e Francesco Rabbia. **La specialità:** Primo Pascolo, gli erborinati e le Dop cuneesi di pianura, oltre alla Toma Piemontese Dop.

60

La curiosità: per la toma, poi avvolta in tele di lino, usano ancora le caldaie di rame. *caseificiorabbia.it*

6. Caseificio Val Varaita **(Venasca, CN)**
Immersa nella Val Varaita, l'azienda nasce nel 2009 per volontà di Renzo Romano. **La specialità:** la Toma dal bot e il Toumin dal mel, due formaggi storici e tipici della tradizione contadina della valle. *caseificiovalvaraita.com*

VALLE D'AOSTA

7. Caseificio Vallet Pietro **(Donnas, AO)**
Da piccola latteria aperta nel 1975 t a caseificio all'avanguardia. **La specialità:** Fontina Dop. **Curiosità:** quasi tutti i due milioni di litri di latte all'anno sono destinati alla produzione di fontina. *caseificiovalletpietro.it*

8. Chez Duclos **(Gignod, AO)**
Dal 1972, nell'azienda gestita da Christian Duclos si allevano bovini di razza pezzata rossa valdostana. **La specialità:** la Fontina Dop ma anche tome e il Bleu d'Aoste. **Curiosità:** non si vende online, non si spedisce, non si recapita. Bisogna andarci. *chezduclos.com*

9. Azienda Agricola La Borettaz **(Gressan, AO)**
Nasce nel 2000 per portare avanti una tradizione familiare centenaria nella storia dell'allevamento di bovini di razza valdostana castana e valdostana pezzata rossa. **La specialità:** la Fontina Dop di alpeggio, primo premio Modon d'Or 2023. *laborettaz.it*

10. Caseificio Variney **(Variney-Chez Roncoz, AO)**
Fondata nel 1960 da Duclos Felicino, nel 1972 inaugura il nuovo caseificio con il punto vendita. **La specialità:** Fontina Dop stagionata per due anni. **Curiosità:** i magazzini di stagionatura sono ricavati da ex miniere e fortini dismessi. *caseificioducloseliseo.it*

LIGURIA

11. Azienda Agricola Gli Artisti **(Campomorone, GE)**
Daniele Franchi e Margherita Sandi dal 2019 coltivano ortaggi, allevano galline e dal 2023 producono formaggi e yogurt artigianali, senza conservanti. **Curiosità:** i titolari, coppia nella vita, sono due musicisti, lui chitarrista e cantante blues, lei appassionata di fagotto. *FB @aziendaagricolagliartisti*

12. Azienda Agricola La Piana **(Casella, GE)**
Immersa nel verde della Valle Scrivia, l'azienda di Christian Scapellato, Oscar Green 2023 nella categoria «Campagna Amica», produce formaggi da latte di vacche brune alpine. **La specialità:** l'erborinato Il blu della Piana, **Curiosità:** disponibile al pubblico un distributore di latte "sfuso". *FB @aziendaagricolalapiana*

13. Cornus **(Rezzo, IM)**
Dal 2022 Giulia Zappa e Roberto Martini, sanremesi, lavorano il latte crudo di capre e vacche di razza Cabannina e grigio alpina con fermenti non selezionati e lattoinnesto. **La specialità:** il Misto Rogante, 50% capra, 50% vacca. **Curiosità:** nel weekend aprono a pranzo offrendo formaggi, miele, carni e ortaggi. *cor-nus.com*

14. Caseificio Val d'Aveto **(Rezzoaglio, GE)**
Da trent'anni producono formaggio, ma soprattutto yogurt, il primo

nel 2008. **La specialità:** lo yogurt «colato» ottenuto da latte della zona, della vicina Val Trebbia e del Piacentino. **Curiosità:** lo yogurt è disponibile in 17 gusti, dal pistacchio al caramello salato. *caseificiovaldaveto.com*

15. Azienda Agricola Lavagè
(Rossiglione, GE)
Nata negli anni '60, si trova nel Parco del Beigua, Unesco Global Geopark. L'attività si è specializzata nella vendita di carne e latticini puntando sul benessere delle vacche di razza bruna. **La specialità:** l'erborinato Blu del Lavagè. *lavage.it*

LOMBARDIA

16. Associazione per il Formaggio Bré
(Breno, BS)
Nasce nel 2012 dall'idea dell'allora sindaco Sandro Farisoglio, con l'intento di promuovere i prodotti del territorio. **La specialità:** il Bré, un formaggio d'alpeggio stagionato nella grotta dell'antico castello medievale del paese. *formaggiobre.it*

17. Bella Lodi
(Casaletto Ceredano, CR)
Nel 1947 i fratelli Pozzali, dopo la laurea, decidono di strutturare il primo caseificio dell'azienda agricola paterna. **La specialità:** Bella Lodi «Classico» stagionato dalla crosta nera, secondo la tradizione casearia lodigiana risalente al Medioevo. *bellalodi.it*

18. Fattoria Al Dos
(Castello dell'Acqua, SO)
Il progetto nasce dal sogno di Gabriele Colombini, appoggiato dalla moglie Paola e dai piccoli Michele e Gaia, di produrre formaggi caprini biologici. **La specialità:** il Cà 'zzott (Case di sotto, contrada alta del Comune) dedicato al luogo di nascita della nonna. *fattoriaaldos.com*

19. Caseificio Zucchelli
(Orio Litta, LO)
Nell'antica Cascina Marmorina, tuttora sede dell'azienda, si perpetua la tradizione dei monaci che dall'XI secolo producevano il primo Grana Padano. **La specialità:** il Grana Padano, dai 10 ai 24 mesi. **Curiosità:** il nonno dell'amministratore Ambrogio Abbà è stato tra i fondatori del Consorzio di tutela del Grana Padano. *caseificiozucchelli.com*

20. Il Colmetto
(Rodengo Saiano, BS)
L'azienda agricola in Franciacorta, anche agriturismo gourmet, nasce nel 2016 con le sorelle Roberta e Romina Agosti. **La specialità:** l'Eclisse, un formaggio di capra, semifinalista agli ultimi Italian Cheese Awards. **Curiosità:** le bianche capre Saanen ascoltano musica in filodiffusione. *ilcolmetto.it*

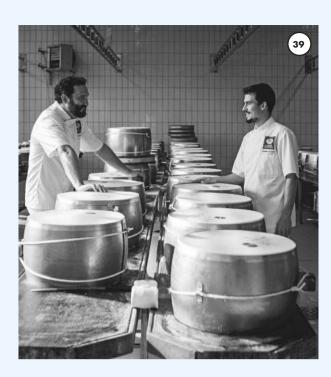
21. Amaltea
(San Vittore Olona, MI)
Nel 1986 Roberto Ferrario fonda l'azienda specializzata in produzione di formaggio fresco di capra. **La specialità:** il Bocciolo di capra, anche speziato con origano, pepe, peperoncino, erba cipollina, **Curiosità:** nella mitologia greca, Amaltea è una ninfa che ha allattato Zeus infante con latte di capra. *amaltea-web.it*

22. Latteria Mogliese
(Sermide, MN)
Fondata nel 1961 con 90 soci, oggi la latteria vanta macchinari moderni. **La specialità:** il Parmigiano Reggiano fino a 48 mesi. **Curiosità:** è stato il primo classificato al Gran Premio Parmigiano Reggiano al Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano. *latteriamoglieseagricola.it*

VENETO

23. Caseificio Toniolo
(Borso del Grappa, TV)
A fondare l'azienda è Battista Toniolo nel 1960, che inizia girando con un furgone tra caseifici e mercati. **La specialità:** il Morlacco del Grappa e il Perbacco. **Curiosità:** Abbondio, Giocondo e gli stagionati Remigio e Borso Gran Riserva sono senza lattosio. *toniolo.it*

24. Latterie vicentine
(Bressanvido, VI)
Il marchio nasce nel 2001, ma la cooperativa è attiva da oltre un secolo. **La specialità:** il Brenta Selezione Oro, stagionato 12 mesi nelle grotte del castello di Schio.

39

Curiosità: sul sito si trovano circa 40 audio: sono le ricette del «cuoco operaio» Amedeo Sandri. *latterievicentine.it*

25. Latteria Perenzin
(San Pietro di Feletto, TV)
Da oltre cinque generazioni produce formaggi da latte caprino, vaccino, bufalino, attività oggi gestita da Emanuela Perenzin. **La specialità:** i pluripremiati Robiola di Capra Bio e Capra Pepe, Olio ed Evo Bio. **Curiosità:** sono tra i pionieri nella lavorazione del latte biologico. *perenzin.com*

TRENTINO ALTO ADIGE

26. Maso Chi Pra
(Badia, BZ)
A 1.400 metri, in Val Badia, nel cuore delle Dolomiti, la famiglia Valentin produce con amore e impegno yogurt e formaggio e accoglie i suoi ospiti nell'agriturismo. **La specialità:** il formaggio «grigio» Graukäse da condire con cipolle e olio d'oliva, nei canederli o con gli gnocchi. *chipra.eu*

27. Hofkäserei Hausen
(Lagundo, BZ)
Dal 2012, Christoph Tribus con la sua famiglia alleva 60 capre di montagna Psairer, 8 mucche da latte e maiali, a 1.300 metri di altitudine. **La specialità:** il formaggio d'alpe a latte crudo. **Curiosità:** accolgono ospiti e volontari nel loro maso per lavorare in fattoria. *hauserhof.eu*

28. Caseificio Sociale Primiero
(Mezzano, TN)
La cooperativa conta oltre 60 soci allevatori. **La specialità:** L'Arin il Fumè, con caglio di vitello. **Curiosità:** organizzano tour «bike & taste», laboratori per bambini e passeggiate estive tra prati e fiori. *caseificioprimiero.com*

29. Caseificio Sociale di Predazzo e Moena
(Predazzo, TN)
Dal 1992, con la fusione dei Caseifici di Val di Fiemme e Val di Fassa, si trasferisce a Predazzo per produrre il formaggio Puzzone di Moena Dop. **Curiosità:** Il nome originale del formaggio è Spretz Tzaorì, che in ladino significa «formaggio saporito». *puzzonedop.it*

30. Eggemoa
(Selva dei Molini, BZ)
Dal vecchio nome del maso a 1.300 metri di altitudine, in Valle Aurina, la famiglia Steiner comincia l'attività nel 2001, allevando vacche di razza bruna. **La specialità:** il Larix, caciotta aromatizzata agli aghi di larice. **Curiosità:** organizzano picnic nella foresta. *eggemoa.com*

31. Caseificio Capriz
(Vandoies, BZ)
Un caseificio esperienziale di circa 1.000 metri quadrati, integrato dagli spazi dedicati alla vendita e dal bistrot. **La specialità:** il formaggio da taglio Caprea e il tenero →

Carbonito. **Curiosità:** l'edificio, a forma di pezzo di formaggio su una pentola di rame, ospita anche un museo. *capriz.bz*

FRIULI-VENEZIA GIULIA

32. Latteria di Aviano (Aviano, PN)
Situata ai piedi del Piancavallo, nella pedemontana pordenonese, la latteria gestita dalla famiglia Del Ben produce solo formaggi di latte locale. **La specialità:** il Frico ma anche gli affinati, come l'erborinato White Blu, vincitore degli Italian Cheese Award 2023. *latteriadiaviano.it*

33. Latterie Cooperative di Borgo Riolo (Fagagna, UD)
Posizionata al centro del paese, la latteria ancora oggi è simbolo di orgoglio per l'intero territorio. **La specialità:** il formaggio di Fagagna, da solo latte crudo, non pastorizzato. **Curiosità:** la sua nascita risale all'800. *latteriaborgoriolo.it*

34. Latteria Sociale di Brazzacco (Moruzzo, UD)
Qui ogni socio allevatore della cooperativa consegna due volte al giorno il latte prodotto, ottenuto dalla mungitura delle vacche di razza pezzata rossa italiana. **La specialità:** il formaggio Brazzà, a pasta fresca, stagionato o invecchiato. *Strada del Val 17, frazione Brazzacco*

35. Del Ben Formaggi (Porcia, PN)
L'azienda a conduzione familiare si fonda sull'esperienza, la competenza e la visione dei fratelli Gioacchino e Luciano. **La specialità:** il Montasio Dop. **Curiosità:** tra gli speciali, l'taliko, un formaggio affinato con foglie di tabacco. *delbenformaggi.it*

36. Fattoria Gortani (Santa Maria la Longa, UD)
Renato Gortani, con i figli Pietro e Michele, alleva il bestiame nella Malga Pozof. **La specialità:** il Formadi Frant, un formaggio di montagna, presidio Slow Food. **Curiosità:** usano la salmuerie, una tecnica di stagionatura in salamoia a base di latte, panna e sale. *fattoriagortani.it*

EMILIA-ROMAGNA

37. Azienda Agricola F.lli Brugnoli (Bardi, PR)
Negli anni '60, quando la montagna si spopolava, Gino Brugnoli decide di rimanere e investire sulla sua terra. **La specialità:** il Parmigiano Reggiano biologico, vincitore all'edizione del Cheese of the Year 2006. *aziendabrugnoli.it*

38. Bertinelli (Noceto, PR)
Dal 1895 l'azienda ha saputo evolversi grazie alla passione e alle competenze di Nicola Bertinelli, che ha sapientemente reinterpretato gli insegnamenti del bisnonno Giovanni e del padre Gianni. **La specialità:** Parmigiano Reggiano Gran Cru Millesimato. **La curiosità:** il parmigiano kosher e halal. *bertinelli.it*

39. Caseificio Gennari (Collecchio, PR)
L'attività inizia nel 1953 con i genitori di Tino, Pietro, Rosangela, che oggi lo gestiscono. **La specialità:** l'Oro Nero stagionato per circa nove mesi. **Curiosità:** lo stesso formaggio è disponibile allo zafferano, al tartufo, al peperoncino, al cardo. *caseificiogennari.it*

40. Montecoppe (Collecchio, PR)
La nuova struttura è inserita nell'area protetta del Parco Naturale dei Boschi di Carrega, mentre la parte più antica, oggi punto vendita, è un ex oratorio del '700. **La specialità:** il Parmigiano Reggiano Dop. **Curiosità:** dal 2018 vince ogni anno il prestigioso World Cheese Awards. *montecoppe.it*

41. L'Antica Cascina (Forlì)
Dagli anni '90 solo formaggi da latte italiano di vacca e di pecora, freschi, stagionati e affinati con diverse tecniche. **La specialità:** il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop. **Curiosità:** dal 2000, la stagionatura avviene nelle antiche cantine della settecentesca Villa Corte a Brisighella. *anticacascina.com*

42. Cantarelli (Sant'Ilario D'Enza, RE)
I Cantarelli producono Parmigiano Reggiano da 150 anni. Oggi a guidare l'azienda c'è Massimiliano con i figli, la sesta generazione. **La specialità:** il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, di minimo 24 mesi. **Curiosità:** sono stati i primi esportatori, alla fine dell'800, in Sud America e negli Stati Uniti. *cantarelli.com*

43. Caseificio Rosola (Zocca, MO)
È nato nel 1966 come Società Agricola Cooperativa. Oggi gli otto soci continuano a perseguire i medesimi obiettivi dei loro padri e nonni. **La specialità:** il Parmigiano Reggiano di razza bianca modenese, presidio Slow Food, da 24, 36 fino a 60 mesi di stagionatura. *caseificiorosola.it*

TOSCANA

44. Azienda Agricola Il Saracello (Capraia, LI)
Nel 2016 tre amici – Massimiliano Della Rosa di Capraia, Alessandro Signorini di Firenze e Jacopo Bardi di Bergamo – decidono di riportare le capre sull'isola. **La specialità:** il Mursa di Capraia, dal nome della pianta di elicriso in dialetto locale. **Curiosità:** il Mursa ha vinto la medaglia d'oro ai World Cheese Awards 2019/20. *IG @ilsaracello*

45. Caseificio Busti (Fauglia, PI)
La produzione di pecorino risale al 1955, oggi in mano alla quarta generazione. **La specialità:** il Pecorino Toscano DOP Stagionato, World Cheese Awards 2023-24 Gold. **Curiosità:** oltre al caseificio e allo spaccio aziendale, c'è anche il Rifocillo, il ristorante della Famiglia Busti ad Acciaiolo. *caseificiobusti.it*

46. Caseificio Matteassi Onelio (Foiano della Chiana, AR)
Da piccola impresa familiare, fondata da Onelio e sua moglie Annetta nel 1965, allo stabilimento attuale di circa 4.000 metri quadrati. **La specialità:** i pecorini affinati in barrique. **La curiosità:** il latte proviene dalle Crete Senesi, dalla Valdichiana Aretina e dalla zona del Lago Trasimeno. *caseificiomatteassi.com*

47. Caseificio Cugusi (Montepulciano, SI)
A iniziare l'attività sono Raffaele e Maria Cugusi nel 1962, che lasciano la Sardegna per la Val d'Orcia. Ora a gestirla è Silvana Cugusi. **La specialità:** il pecorino di Pienza. **Curiosità:** il picnic fai-da-te per i clienti che acquistano al punto vendita. *caseificiocugusi.it*

48. Caseificio Il Fiorino (Roccalbegna, GR)
Simone Sargentoni e Angela Duilio hanno ereditato l'azienda dal padre di lei, fondata nel 1957, nel cuore della Maremma. **La specialità:** il pecorino La Riserva del Fondatore, salato a mano col sale di Volterra. **Curiosità:** hanno vinto oltre 200 premi ai più importanti contest internazionali. *caseificioilfiorino.it* →

49. Caseificio Seggiano (Seggiano, GR)
Nel 2001 i cugini Roberto Governi e Gabriele Fabbri riprendono la tradizione familiare iniziata negli anni '60. **La specialità:** il pecorino Fior di Seggiano, di media stagionatura. **Curiosità:** la salatura a secco, la giratura o i trattamenti in crosta si fanno ancora a mano. *caseificioseggiano.it*

MARCHE

50. Caseificio Angolo di Paradiso (Amandola, FM)
Nel 2010 Roberto Di Mulo ristruttura la vecchia stalla del padre e realizza il suo «angolo di paradiso». **La specialità:** la Caciotta fortunata (stracchinata). **Curiosità:** Di Mulo è stato il primo allevatore ad avere la concessione del Marchio «Solo di Pezzata Rossa Italiana – Latte A2». *angolodiparadiso.eu*

51. La Bottega di Mastro Archimede (Ascoli Piceno)
Fondata nel 1921 da Archimede Sabelli, negli ultimi anni si è affermata come il «terzo polo» italiano delle mozzarelle. **La specialità:** caciotte, burrate, stracciatelle e trecce da latte raccolto nei pascoli autoctoni. *lebotteghedimastroarchimede.it*

52. Cau & Spada (Sassorcorvaro Auditore, PU)
Nasce negli anni '70 dall'incontro tra Antonio Cau e Antonino Spada. Oggi la seconda generazione gestisce 1.800 pecore di razza sarda in stato semi brado. **La specialità:** il Pecorino degli Amanti, stagionato in grotta. **Curiosità:** lavorano con tanti chef stellati italiani. *causespada.it*

53. I formaggi della Corte (Tolentino, MC)
L'azienda del titolare Luciano Dedoni, di origini sarde, si occupa da molti anni della produzione di formaggio pecorino. **La specialità:** il Canestrone della corte, un pecorino stagionato per 15 mesi. **Curiosità:** ha vinto più volte il concorso Ovillus Aureus, nella categoria il Pecorino d'Oro. *dedoni.com*

54. Caseificio Val d'Apsa (Urbino, PU)
Dal 1977 la famiglia Casula, erede della cultura casearia della Sardegna, recupera i formaggi storici dell'urbinate. Il gruppo nasce nel 2021, dalla fusione con Fattorie di Maremma. **La specialità:** il formaggio di fossa di Sogliano Dop. *caseificiovaldapsa.it*

UMBRIA

55. Fattoria Montelupo (Città di Castello, PG)
Nel 2003 la famiglia campana Paolo porta la tradizione della bufala in Umbria. **La specialità:** la mozzarella di bufala. **Curiosità:** oltre ai tour di degustazione, organizzano gruppi di acquisto solidale. *fattoriamontelupo.com*

56. Fattoria La Redola Verde (Montefalco, PG)
Il titolare Marco Tabarrini alleva, tra boschi di querce e noccioli, pecore Lacaune, maiali di Cinta senese, oche e polli. **La specialità:** il pecorino Turriolo (fresco, cremoso o stagionato) e il Blue di pecora. Da provare anche i salami e la pancetta. *laredolaverde.com*

57. Azienda Agricola Brandimarte Maurizio (Norcia, PG)
Qui si allevano ovini e si coltivano cereali e legumi. **La specialità:** la ricotta salata e aromatizzata al tartufo nero di Norcia. **Curiosità:** il servizio di agricamping e la possibilità di pernottare nel bungalow del pastore. *formagginorcia.it*

58. Caseificio Montecristo (Todi, PG)
All'interno dell'Istituto Tecnico Agrario della città, da 25 anni trasformano latte bovino, ovino e caprino. **La specialità:** il Filtro d'amore, un formaggio da latte misto maturato per almeno tre mesi in un coccio artigianale. **Curiosità:** all'Academy Montecristo insegnano a fare il formaggio. *caseificiomontecristo.it*

LAZIO

59. Caseificio Paolella (Fondi, LT)
Nel 1933 Umberto Paolella inaugurava il primo caseificio di mozzarella di bufala a Fondi, oggi gestito dagli eredi con oltre 30 dipendenti. **La specialità:** la mozzarella di bufala da allevamenti locali e dell'Agro Pontino. **Curiosità:** al BufalEat, locale smart & slow, si trovano formaggi, salumi e altri prodotti. *mozzarellapaolella.it*

60. La Quercia (Guidonia Montecelio, RM)
Maestri caseari dal 1921, oltre al Pecorino Romano Dop, producono tra gli altri il Caciofiore di Columella da latte misto di pecora e capra, presidio Slow Food. **La specialità:** il Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole, tuttora stagionato nelle antiche fascere di legno di faggio. *laquerciasrl.it*

61. Caseificio Iannarilli (Veroli, FR)
Dal 2005 il caseificio si concentra esclusivamente sugli ovini di razza Sarda, Siciliana e Comisana. **La specialità:** il formaggio di pecora. **Curiosità:** dal 2021 Antonella Iannarilli collabora con L'Alveare che dice Sì!, una comunità di acquisto diretto di prodotti locali. *caseificioiannarilli.it*

ABRUZZO

62. La Mascionara (Campotosto, AQ)
Dal 1970 Rinaldo D'Alessio porta avanti con la famiglia l'allevamento di diversi animali, come le capre di razza Saanen e Camosciata delle Alpi. **La specialità:** il Capobranco, un ovino stagionato, miglior formaggio a pasta semidura nella categoria Formaggi di Fattoria al Caseus 2023. FB *@lamascionara*

63. Caseificio Il Tratturo (Cepagatti, PE)
La storia dell'azienda della famiglia Lazzarini è recente, ma sibasa su antiche tradizioni casearie. **La specialità:** il Caseum Furfur, pecorino affinato in crusca di frumento. **Curiosità:** preparano confetture di frutta, creme di formaggio. *caseificioiltratturo.it*

64. Caseificio Boianese Santa Teresa (L'Aquila)
Erede di una tradizione casearia secolare, Domenico Perrella fonda il caseificio nel 1953, oggi nelle mani del figlio Ermanno e di altri soci. **La specialità:** Il Fior di latte Santa Teresa. *caseificiosantateresa.it*

65. Caseificio San Giovanni (Montazzoli, CH)
A 850 metri di altitudine, produce fior di latte, nodini, stracchino, burrate, stracciate, ricotta di capra, caciocavallo, scamorze, caciotte. **La specialità:** il pecorino di grotta, stagionato tre mesi in grotte naturali che donano sentori di muschio. *caseificiosangiovanni.it*

66. Azienda Agricola Astolfi Raffaele (Penne, PE)
Raffaele, Luciana ed Eliseo Astolfi allevano ovini a 700 metri di altitudine. **La specialità:** il Pecorino di Farindola, fatto da Luciana con caglio di maiale. **Curiosità:** è conosciuto come il «pecorino delle donne» perché di ideazione e produzione femminile. *pecorinodifarindola.net* →

67. Bio Agriturismo Valle Scannese **(Scanno, AQ)**
Il titolare Gregorio Rotolo ha ereditato dal papà l'attività iniziata nel 1970. **La specialità:** il Gregoriano, formaggio tenero da latte crudo di pecora, senza caglio ma con fermenti lattici naturali. **Curiosità:** nell'agriturismo si dorme, si mangia e si degusta. *vallescannese.com*

MOLISE

68. Caseificio Di Nucci **(Agnone, IS)**
Da dieci generazioni la famiglia Di Nucci produce formaggi a pasta filata. **La specialità:** il Caciocavallo di Agnone. **Curiosità:** l'azienda è stata dichiarata «Azienda storica nazionale». *caseificiodinucci.it*

69. Caseificio Pallotta **(Capracotta, IS)**
Figli di allevatori, i fratelli Pallotta – Salvatore, Renzo e Raffaele – si dedicano all'arte casearia dal 1988, e nel 1991 aprono un punto vendita a Isernia. **La specialità:** il Caciocavallo macchione. **Curiosità:** il maestro dei Pallotta è Oslavio Di Nucci, famiglia di casari dal 1600. *caseificiopallotta.it*

70. Caseificio Colaciello **(Frosolone, IS)**
La famiglia Colaciello porta avanti da cento anni l'artigianato caseario molisano. **La specialità:** oltre ai caciocavalli, le scamorze passite al tartufo. **Curiosità:** Frosolone, famoso per la lavorazione dell'acciaio, è detto anche il «paese dei coltelli». *FB @maestridelformaggio*

CAMPANIA

71. Caseificio Il Casolare **(Alvignano, CE)**
Mimmo La Vecchia e la sua famiglia garantiscono la lavorazione del latte entro le 16 ore dalla mungitura. **La specialità:** mozzarelle di bufala Dop da 10 grammi a 3 chili. **Curiosità:** tra i suoi fan anche lo chef stellato britannico Gordon Ramsay. *caseificioilcasolare.it*

72. Caseificio Mail, La Favorita **(Bellizzi, SA)**
Quattro generazioni di casari ora guidati da Domenico Raimondo, attuale presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. **La specialità:** la mozzarella di bufala La Favorita del Casaro, prodotta dal 1968, anno di fondazione dell'azienda a conduzione famigliare. *caseificiomail.it*

73. La Pagliara **(Caianello, CE)**
Da oltre 30 anni Giuseppe D'Agostino (anche presidente della Casertana Calcio) e sua moglie Teresa, all'accoglienza, producono una delle migliori mozzarelle di bufala di tutta la regione. **Curiosità:** tra i clienti affezionati, Massimo Giletti e Frank Matano. *lapagliarashop.it*

74. Tenuta Vannulo **(Capaccio, SA)**
L'acquisto risale ai primi del '900 da Antonio Palmieri, ma è nel 1988 che il nipote Antonio decide di trasformare il latte e vendere i prodotti in loco. **La specialità:** mozzarella, yogurt, gelati, burro e altro, tutto a base di latte di bufala. **Curiosità:** hanno la «spa per le bufale», dove l'animale riposa su materassini in gomma e viene massaggiato da spazzole. *tenutavannulo.com*

75. Caseificio La Baronia **(Castel Di Sasso, CE)**
Dal 1990 Luca e Alfonso Cutillo producono prodotti a base di latte di bufala, dalla mozzarella alla ricotta, dal gelato ai dolci in barattolo. **La specialità:** la mozzarella di bufala Dop. **Curiosità:** durante l'estate girano nel Casertano con il Mozza Lab, il food truck della mozzarella. *IG @caseificiolabaronia*

76. Azienda Agricola Barlotti **(Paestum, SA)**
Situata vicino alle mura dei maestosi templi greci di Paestum, la sua storia risale all'inizio del XX secolo con le prime bufale allevate da Vincenzo Barlotti; ma l'azienda casearia vera e propria apre nel 1991, ed è oggi gestita da Raffaelle Barlotti. **La specialità:** la mozzarella di bufala biologica. *barlotti.it*

77. Caseificio Savoia **(Roccabascerana, AV)**
L'azienda con l'allevamento di Pezzata rossa italiana di Francesco Savoia rientra nel progetto Interform finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Campania 2007-2013. **La specialità:** il Lattica di Pezzata Rossa, formaggio spalmabile elaborato nell'ambito di un progetto del CNR. *FB @francescosavoiaformaggi*

PUGLIA

78. Caseificio Fratelli Nuzzi **(Andria, BT)**
Con oltre 40 anni di esperienza nella trasformazione del latte, producono paste filate fresche e stagionate. **La specialità:** la Burrata di Andria Igp, premiata nel 2019 dal *Gambero Rosso* come la migliore d'Italia. *Via Montegrappa 101*

79. Caseificio Perina **(Barletta, BT)**
Nel 1974 Onofrio Perina produce i primi latticini come appreso dal padre «Baffone», affiancato dalla moglie Lucia. Oggi a condurre l'azienda sono i figli, che continuano a usare solo latte 100% italiano. **La specialità:** la burrata, anche affumicata. *caseificioperina.it*

80. Gioiella **(Gioia del Colle, BA)**
Oltre 70 anni di storia, tradizione e qualità tramandate (ed esportate) dalla famiglia Capurso. **La specialità:** il fior di latte e la burrata. **Curiosità:** nel 2023 hanno aperto una academy per la formazione delle nuove generazioni di artigiani caseari. *gioiellalatticini.it*

81. Azienda Agricola Olivaro **(Maruggio, TA)**
Negli anni '70, Antonio Merendino acquista parte dell'antico casale di Olivaro, nell'entroterra, per destinarlo a masseria di pecore e capre. Oggi è diretta dai figli Carlo e Baldo che allevano gli animali in pascoli bradi e in prossimità del mare. **La specialità:** il caciocavallo stagionato. *aziendaolivaro.it*

82. Deliziosa **(Noci, BA)**
Delizia, l'azienda fondata da Giovanni D'Ambruoso nel 1992, è oggi una società per azioni che produce i tradizionali formaggi pugliesi con il marchio Deliziosa. **La specialità:** la Mozzarella di Gioia del Colle Dop premiata «Best in class» all'ultimo World Championship Cheese Contest. *prodottideliziosa.it*

83. Caseificio Artigiana **(Putignano, BA)**
Dal 2001, con l'inizio in un vecchio opificio dismesso, fino agli attuali 5.000 metri quadrati e alla masseria Il Carro, dedicata all'allevamento di capre. **La specialità:** la pluripremiata burrata. **Curiosità:** i caprini sono affinati naturalmente in grotta. *caseificioartigiana.com* →

SENZA GLUTINE

LINEA COMPLETA DI MIX SENZA GLUTINE

PORTA IL BENESSERE IN TAVOLA!

- SEMPLICI DA USARE, RISULTATO GARANTITO
- NATURALMENTE PRIVI DI LATTOSIO
- FONTE DI FIBRE
- SENZA FRUMENTO

Molino Spadoni S.p.A. Via Ravegnana, 746 - 48125 Coccolia (RA), Italia
www.molinospadoni.it - Seguici su:

BASILICATA

84. Caseificio Pessolani (Abriola, PZ)
Nicola Pessolani dal 2002 produce solo formaggi da latte di razza bovina Podolica. **La specialità:** il Caciocavallo Podolico stagionato fino a 30 mesi. **Curiosità:** la razza Podolica di origine ucraina, oggi ancora presente sull'Appennino meridionale, è stata introdotta durante le invasioni barbariche. *agricolapessolani.it*

85. Masseria Posticchia Sabelli (Lavello, PZ)
L'azienda, gestita dalla famiglia Di Ciommo, alleva bovini da latte di razza Frisona e Jersey da più di un secolo. **La specialità:** il Caciocavallo Medaglia D'Oro, che ha vinto il World Cheese Awards 2016-17. **Curiosità:** è stato premiato all'ultima edizione degli European Jersey Forum Show Online dedicato ai bovini di razza Jersey. *posticchiasabelli.com*

86. Latteria da Nicola (Montescaglioso, MT)
Dal 1974 la latteria tramanda antichi sapori lavorando latte freschissimo con i metodi tradizionali dei mastri casari di una volta. **La specialità:** il caciocavallo ma anche la mozzarella e il burro. *latterianicola.it*

87. Petruzzi (Paterno, PZ)
Tutto ha inizio negli anni '20, con Leonardo Petruzzi, che lavora solo con siero innesto naturale e autoctono. **La specialità:** la Petruzzella, mozzarella di latte vaccino di vacche brune. **Curiosità:** le vacche sono alimentate da erba medica, fieno di prati polifiti, mais e mangimi, in inverno. *caseificiopetruzzi.it*

CALABRIA

88. Caseificio Paese (Camigliatello Silano, CS)
È il 1823 quando Giorgio Paese si trasferisce con la famiglia a Camigliatello Silano, paese a 1.200 metri. Da tre generazioni producono formaggi tipici calabresi. **La specialità:** il Caciocavallo Silano Dop. **Curiosità:** la fattoria didattica è un percorso istruttivo sulla mungitura delle vacche e sulla trasformazione del latte. *caseificiopaese.it*

89. Fattoria della Piana (Candidoni, RC)
Nella Piana di Gioia Tauro, è la più grande fattoria della provincia, con 900 vacche frisone e brune alpine, da aggiungere a ovini e bovini di allevatori del Monte Poro, dell'Aspromonte e della Sila. **La specialità:** il pecorino reggino e il canestrato dell'Aspromonte. *fattoriadellapiana.it*

90. Caseificio Parrilla (Cariati, CS)
Da oltre trent'anni l'attività della famiglia Parrilla porta avanti i valori della tipicità regionale, con formaggi e latticini da latte vaccino, di capra e di pecora. **La specialità:** il caciocavallo podolico e la provola silana. *caseificioparrilla.it*

91. Caseificio Mancuso (Catanzaro)
Dal 1938 produce latticini e formaggi freschi solo con latte locale. **La specialità:** la ricotta pecorina fresca o affumicata. **Curiosità:** nel 2020 è stato inserito nel Registro Eccellenze Italiane. *caseificiomancuso.com*

92. Astorino Casearia (Frascineto, CS)
L'azienda nasce nel lontano 1931. Oggi usa la cosiddetta filiera corta, grazie ad allevatori calabresi con cui collaborano da diverse generazioni. **La specialità:** la linea Frescodì, di formaggi freschi. *astorino.it*

93. Caseificio Azienda Iannì (Reggio Calabria)
Gestito da sempre dalla famiglia Iannì, dall'inizio dell'anno ha inaugurato la nuova sede in città. **La specialità:** caprini e ricotte di capra. **Curiosità:** nel negozio vendono tantissimi prodotti di salumeria, dalla 'nduja ai salumi di tutte le regioni d'Italia. *caseificioaziendaianni.com*

SICILIA

94. Il Cavalcatore (Assoro, EN)
I primi pecorini vengono prodotti nel 1940 all'interno di un casello ferroviario, nel 1998 nasce il nuovo stabilimento. **La specialità:** il Piacentinu Ennese, un pecorino da razze ovine autoctone siciliane. **Curiosità:** per insaporire, aggiungono zafferano siciliano e pepe nero in grani. *ilcavalcatore.it*

95. Caseificio Passalacqua (Castronovo di Sicilia, PA)
Una piccola industria moderna nel cuore dei Monti Sicani gestita da Salvatore Passalacqua unico produttore di Tuma Persa. **La specialità:** la Tuma Persa. **Curiosità:** deve il suo nome alla fase di stagionatura, quella di abbandono per 12 mesi. *tumapersa-shop.com*

96. Caseificio La Cava (Randazzo, CT)
Lo stabilimento nasce nel 1981, ma la passione di Carmelo La Cava risale agli anni '70, quando trasportava il latte sulla groppa di un asino. **La specialità:** il canestrato. **Curiosità:** per la produzione di formaggi, utilizzano oltre quattro milioni di litri di latte all'anno. *caseificiolacava.com*

SARDEGNA

97. Argiolas Formaggi (Dolianova, SU)
Ennio ed Eligio Argiolas iniziano la loro avventura nel 1954, nel '66 aprono il primo magazzino di stagionatura e nel '70 il caseificio. **La specialità:** il pecorino, in primis il Giglio Sardo. **Curiosità:** organizzano tour e laboratori didattici. *argiolasformaggi.com*

98. Cao Formaggi (Fenosu, OR)
La Società Cooperativa composta da 700 soci è stata fondata nel 1966 per la trasformazione esclusiva di latte ovino per produrre pecorino, ricotta, formaggi fusi e grattugiati. **La specialità:** il Pastore sardo, stagionato almeno 30 giorni. *caoformaggi.it*

99. Caseificio Antonio Garau (Mandas, SU)
Fondato nel 1880, oggi è la quarta generazione a portare avanti l'attività. **La specialità:** il pecorino Granduca di Mandas. **Curiosità:** con le cantine di stagionatura in pietra locale (*su corasullu*, per via del colore azzurro delle venature), è il più antico di tutta la Sardegna. *caseificiogarau.com*

100. Central Formaggi (Serrenti, VS)
Una tradizione che risale alla fine dell'800, ma è nel 1974 che l'impresa prende il nome Central per raggruppare i piccoli produttori locali. **La specialità:** il pecorino Bon Sardo, dalla stagionatura di 20-25 giorni, e il pecorino Moliterno Gigante dalle grandi dimensioni, 13 kg circa. *central.it*

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

ROSATO
SAN GREG
FEUDI DI
SAN GREGORIO
SAN GREG
@sangreg_ www.feudi.it

Il piano aspirante Galileo Bold di **Faber** è il connubio perfetto tra design e prestazioni all'avanguardia. *faberspa.com*

Intuitivo e dotato di display touch con CircleSlider, la vera rivoluzione – e novità assoluta – del forno CombairSteamer V2000 di **V Zug** è la porta che si apre e si chiude automaticamente. *frigo2000.it*

GEOMETRIE D'IMPATTO

Piani cottura, frigoriferi, forni, cappe si evolvono in un gioco di stili ad alto tasso estetico. In primo piano? Sempre l'intuitività e la facilità di utilizzo

A CURA DI **ANGELA ODONE** ED **ELENA VILLA**, TESTI **MARIA GIULIA PIERONI**

INTRECCI by **Zafferano Tableware** sono realizzati a mano in vetro borosilicato e caratterizzati da una decorazione preziosa sul bordo in vetro opaco bianco e nero. *zafferanoitalia.com*

Jeometrica è il nuovo complemento d'arredo firmato Luca Nichetto per **Scavolini**. Forme e linee dal design grafico ed elegante in cui memoria e innovazione si incontrano in un dialogo armonioso. *scavolini.com*

Grazie alla lama piatta e flessibile, Green tools di **Eva Solo** è la paletta ideale per spalmare la crema sulle torte in modo uniforme e creare superfici lisce. *evasolo.com*

Piano induzione con cappa integrata Serie Modern di **Bertazzoni**. La funzione Multizone combina più zone cottura per crearne una unica più ampia per pentole di grandi dimensioni. *it.bertazzoni.com*

Gli elementi architettonici raffigurati sul piatto piano Palazzo in porcellana di **Easylife design** regalano alla tavola un tocco ricercato. *easylife.boutique*

È siglata **Doimo Cucine** la prima cucina in fibra di carbonio: C4K, Carbon for Kitchen, una soluzione assolutamente rivoluzionaria che unisce leggerezza, resistenza e stile. *doimocucine.com*

Mythos Water Hub di **Franke**, il miscelatore multifunzione permette di scegliere tra sei tipi di acqua filtrata: oltre calda e fredda, anche a temperatura ambiente, refrigerata, frizzante e bollente. *franke.com*

Elegante stile vintage con richiami anni '50 per lo spremiagrumi Elettrico 1950 Rosso di **Brandani**. *brandani.it*

Lhov di **Elica**: forno, piano cottura e cappa insieme per la prima volta. Un progetto ambizioso, dalle linee estremamente pulite, che si è aggiudicato il Compasso d'Oro (premio internazionale del design). *elica.com*

F1rst 75 AI, **Samsung Electronics** offre grande capacità e la possibilità di trasformare il freezer in frigorifero con un solo click. *samsung.com*

Portacandele della collezione Metainteriors di **Coincasa** forme geometriche ravvivate da tocchi di colore per creare trasparenze e sfumature che riportano all'estetica del metaverso. *coin.it*

Sign, la nuova cucina di **Ernestomeda**, grazie ai nuovi elementi, sia altamente funzionali che estetici, non si limita alla preparazione di cibi ma si evolve e diventa quindi anche spazio conviviale. *ernestomeda.com*

Il microonde W7: acciaio inox nero metallizzato e finitura satinata si uniscono alla più avanzata tecnologia **Whirlpool**, studiata per semplificare la vita in cucina e adattarsi a qualsiasi stile. *whirlpool.it*

La vera innovazione di **Sub-Zero** in cucina? I nuovi frigoriferi linea Designer che non sembrano tali ma si personalizzano per inserirsi perfettamente in ogni cucina, mantenendo alta tecnologia e stile. *frigo2000.it*

Le parole chiave del Tostapane I-Master Serie 5 di **Haier** sono «su misura»: le fessure più ampie permettono di tostare varie tipologie di pane e la funzione Single-side di personalizzare la tostatura differenziando quella esterna da quella interna. *haier-europe.com*

Il forno pizza termoventilato di **Smeg** alle 8 funzioni tradizionali di cottura aggiunge 4 funzioni speciali: Lievitazione, Pizza, Direct Steam e Vapor Clean. È dotato di vassoio per cotture a vapore e di pietra refrattaria che raggiunge i 300°C. *smeg.com*

Nuova serie di elettrodomestici da incasso Matt Black di **Miele**, sono tutti color nero ossidiana opaco e senza maniglie per un'estetica minimalista, rivoluzionaria e adatta a qualsiasi stile. *miele.it*

La grattugia Eco Respect 3-in-1 di **Moulinex** è perfetta per affettare, sminuzzare e grattugiare verdure e molti altri ingredienti facilitando la preparazione delle ricette. *moulinex.it*

Geometrie Art Decò ed effetti caleidoscopici nella collezione di piatti Athletae Gymmetria del **Laboratorio Paravicini**. *paravicini.it*

Per un caffè casalingo sempre più «à la carte» ecco la macchina da caffè automatica Serie 5500 LatteGo di **Philips**: 20 diverse bevande selezionabili in un unico sistema silenziosissimo. *philips.it*

La forma geometrica è alla base della collezione di **Ferm Living** Ripple Carafe Set, che con la superficie increspata e il drink all'interno crea giochi di luci e magiche iridescenze. *fermliving.com*

Kaelo di **Frigo2000** è la glacette refrigerata da incasso con kit "freestanding" per degustare ogni sorso come il primo, sempre alla temperatura perfetta. *frigo2000.it*

Il nuovo living della collezione Day By Day di **Giessegi** si compone di diversi elementi, in armonia tra loro: legno bianco laccato, vetro satinato e metallo champagne. *giessegi.it*

LA CRÈME DE LA CRÈME

*Abbiamo assaggiato, per voi, 10 varietà di **BURRO** tra prodotti da banco, varietà artigianali e firmate dagli chef. Cambi di sapidità, gusto e consistenza: vi sveliamo tutte le più morbide sfumature*

A CURA DELLA **REDAZIONE**

Il video della degustazione sui nostri social.
Altre info e curiosità sul burro anche su *lacucinaitaliana.it*

1. Meggle

Particolarità: color giallo paglierino, è lavorato per centrifuga da panna fresca che ha riposato 16 ore, come 130 anni fa.
Al palato: cremoso e delicato.
Ideale per: preparare dolci.
Voto: 8/9

3,59 euro per 250 g. meggle.it

2. Optimus

Particolarità: dallo storico brand del mascarpone, un burro con intenso sapore di panna, in formato cilindrico.
Al palato: cremoso.
Ideale per: tartine, a crudo.
Voto: 8 ½

3,19 euro per 250 g. mascarponeoptimus.it

3. LattEmilia

Particolarità: con crema di latte di mucche alimentate con foraggi freschi; è senza lattosio.
Al palato: vellutato, con sentori erbacei.
Ideale per: pane, burro e acciughe.
Voto: 8

3,49 euro per 250 g. lattemilia.com

Fratelli Brazzale

Particolarità: con 84% di materia grassa, preparato 24 ore dalla mungitura.
Al palato: morbido, con una nota acidula.
Ideale per: fuso con la pasta fresca.
Voto: 7 ½.

4,59 euro per 250 g. brazzale.com

Campo dei Fiori FOO'D

Particolarità: da latte selezionato dallo chef Davide Oldani.
Al palato: delicato e setoso.
Ideale per: mantecare il risotto.
Voto: 7/8

da 1,29 euro per 125 g. campodeifiori.it

Latteria Sociale Valtellina

Particolarità: con panna pastorizzata della Valtellina.
Al palato: fondente, con aroma di fieno.
Ideale per: in abbinamento a un tagliere di salumi.
Voto: 6 ½

2,50 euro per 200 g. latteriavaltellina.it

Terre d'Italia

Particolarità: da panna di latte esclusivamente piemontese.
Al palato: sodo e molto delicato.
Ideale per: dolci lievitati.
Voto: 6/7.

3,79 euro per 250 g. carrefour.it

Armonie

Particolarità: color crema; da latte di mucche allevate al pascolo.
Al palato: leggermente sapido.
Ideale per: la cottura di secondi a base di carne.
Voto: 6 ½

2,89 euro per 200 g. armoniealimentari.it

Carrefour

Particolarità: da latte italiano 100%.
Al palato: delicato, compatto, ha un sapore molto neutro.
Ideale per: frolle dolci e salate.
Voto: 6 ½

1,85 euro per 125 g. carrefour.it

Prealpi

Particolarità: «burro zangola» ottenuto solo da centrifuga di panna fresca.
Al palato: cremoso con forti sentori di latte.
Ideale con: le confetture.
Voto: 6/7

3,39 euro per 250 g. burroprealpi.it

FOTO AG. ADOBE STOCK

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN AUTUNNO

IL PAESE DELLE RARITÀ

MISSOLTINO DEL LAGO DI COMO
Sono una specialità antica (se ne hanno notizie già da Plinio il Giovane, I secolo d.C.): sono agoni, piccoli pesci di lago, che vengono eviscerati, messi sotto sale, sciacquati e appesi ad asciugare al sole, infine conservati. Si mangiano grigliati con la polenta.

SLATTATO DELLE MARCHE
È un formaggio di latte vaccino, tra i Pat (Prodotti Agroalimenari Tradizionali) della regione. Si produceva tradizionalmente in autunno e inverno, quando le capre e le pecore erano gravide e perciò prive di latte. Si mangia fresco, e ha pasta molle, bianca, e sapore di intensità delicata.

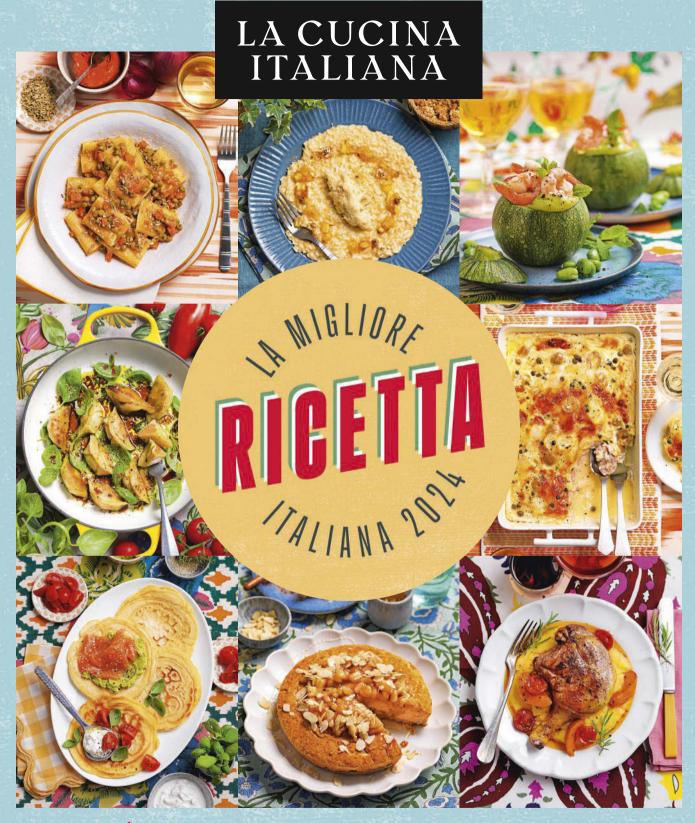
CASTAGNA DI VALLERANO DOP
Tra le tante varietà di questo frutto presenti in Italia, quella di Vallerano è l'unica che si può vantare del marchio Dop: si produce nell'omonimo comune in provincia di Viterbo, è piccola e molto resistente alla cottura e ha una polpa croccante, dal sapore dolce e intenso.

FAGIOLO POVERELLO BIANCO
Si coltiva in Calabria, nel Parco del Pollino. Sostenuto da un Presidio Slow Food, perché un po' dimenticato, è anche particolarmente sostenibile, in quanto resistente ai parassiti che attaccano altre varietà di fagioli. Bianco e di forma ovoidale, ha buccia tenera e sapore tenue.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, AG. IPA, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD, ARCH. SLOW FOOD/VECCHIOLINO, ARCH. SLOW FOOD/ALVARO E LIMONTI

LA NOVITÀ
Quattro Ragù (Contadino, Montanaro, alla Bolognese, alla Salsiccia) e un Sugo all'Amatriciana: sono le novità proposte da **Barilla**, in un formato antispreco da 300g, per un consumo in un'unica volta.

IN DISPENSA

1. La polpa di vitello è uno dei prodotti che si può trovare nel reparto macelleria di **Iper la grande i**, dove la carne è selezionata in base alla sua qualità e sostenibilità, sempre con una attenzione al giusto prezzo.
2. Non solo sono di grano italiano, decorticato a pietra e trafilato al bronzo: i paccheri **La Molisana**, ruvidi e corposi, sono anche racchiusi in un pack riciclabile nella carta al 100%.
3. Baule Volante è un'azienda che dal 1987 si dedica a prodotti biologici di qualità: come questa uvetta sultanina, che si può mangiare come snack o utilizzare in pasticceria o in cucina, ammorbidendola in acqua se necessario.
4. Cristallizzato e ambrato, il millefiori di **Mielizia** ha un gusto che varia secondo il territorio e il periodo di raccolta. Ha sapore dolce, floreale e una scala aromatica ampia e varia.
5. Da sempre **Alce Nero** coltiva e trasforma pomodori italiani per produrre le sue passate. Questa è di pomodoro datterino biologico: dolce e di consistenza morbida.
6. La bevanda di soia **Esselunga** Equilibrio è una alternativa al latte gustosa e leggera, che offre anche un buon contenuto di vitamine B2, contro la stanchezza, B12 e D, a sostegno del sistema immunitario, di ossa e denti.
7. L'olio extravergine di oliva Selezione Italiano di **Colavita**, di categoria superiore, è ottenuto da olive raccolte e molite in Italia: dà il meglio a crudo, per completare zuppe e secondi piatti.
8. La tavoletta Dark extra fondente 75% cacao di **Caffarel**, ottenuto con le migliori varietà di cacao di Centro-Sud America e Africa, esalta la dolcezza naturale del cacao mettendo in risalto le note tostate e speziate.
9. Caratterizzata dalla tipica «guancetta rossa», regalata dall'esposizione al sole, la mela Golden Delicious **Val Venosta** è compatta e succosa, ha buccia sottile e gusto dolce, con profumi freschi e poca acidità.
10. Lo **Speck Alto Adige Igp** è una delle eccellenze italiane e prodotto bandiera dell'Alto Adige, dove è il risultato di una sapienza secolare. Dal pezzo intero si possono ricavare fette oppure bastoncini da rosolare in padella per insaporire primi e zuppe.

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTO **AG. 123RF**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero alcenero.com
Arabba Fodom Turismo arabba.it
Barilla barilla.com
Baule Volante baulevolante.it
Bergader bergader.it
Bertazzoni it.bertazzoni.com
Brandani brandani.it
Brazzale brazzale.com
Caffarel caffarel.com
Campo Dei Fiori campodeifiori.it
Cantina Tramin cantinatramin.it
Casarialto casarialto.it
Caseificio dell'Alta Langa caseificiodellaltalanga.it
Cavicchioli cavicchioli.it
Colavita colavita.it
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano parmigianoreggiano.com
Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano caciocavallosilano.it
Consorzio Formaggio Stelvio stelviostilfser.it
Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola gorgonzola.com
Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo pecorinosardo.it
Consorzio per la Tutela dei Vini DOC Bolgheri e DOC Bolgheri Sassicaia bolgheridoc.com
Consorzio Produttori e Tutela della D.O.P. Fontina fontina-dop.it
Consorzio Tutela Formaggio Asiago asiagocheese.it
Consorzio Tutela Formaggio Montasio montasio.com
Consorzio Tutela Grana Padano granapadano.it
Consorzio Tutela Taleggio taleggio.it
Coperta Studio @coperta_studio
Cusumano cusumano.it
Doimo Cucine doimocucine.com
Eataly eataly.net
Elica elica.com
Emporio Mikica emporiomikica.com
Ernestomeda ernestomeda.com
Esselunga esselunga.it
Faber faberspa.com
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Franke franke.com
Frigo2000 frigo2000.it
Galbusera galbusera.it
Galleria Radisa robertoradisa.com
Giessegi giessegi.it
H&M home www2.hm.com
Haier haier-europe.com
IDM Südtirol idm-suedtirol.com
Iper La grande i iper.it
La Molisana lamolisana.it
Latteria di Livinallongo latteriadilivinallongo.com
Latteria Tre Cime - Mondolatte 3zinnen.it
Masi masi.it
Masseria Malvindi masseriamalvindi.com
Meggle meggle.it
Miele miele.it
Mielizia mielizia.com
Mila mila.it
Molino Spadoni molinospadoni.it
Monari Federzoni monarifederzoni.it
Optimus mascarponeoptimus.it
Philips philips.it
Prealpi burroprealpi.it
Rosenthal rosenthal.de
Sabelli sabelli.it
Sambonet sambonet.com
Samsung samsung.com
Scavolini scavolini.com
Smeg smeg.com
Steelite International distribuito da F.S.G. Italia fsg-italia.it
Tenuta Moreno tenutamoreno.it
Tenuta Rapitalà gruppoitalianovini.it
Tiramisù World Cup tiramisuworldcup.com
Tognana tognana.com
Val Venosta vip.coop
Whirlpool whirlpool.it
Zafferano zafferanoitalia.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2024 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024

Anche con l'arrivo del tardo autunno, Scena si svela in tutta la sua bellezza. L'iniziativa "Slow Mountain Schenna" dà il benvenuto al fresco della stagione con un programma ricco di attività che unisce escursioni, gastronomia e benessere.

Slow Mountain Schenna

Il piacere del palato, la magia delle luci

Fare shopping immersi in un'atmosfera natalizia, concedersi una pausa di tutto relax in una Spa, fare spazio al divertimento nel vicino comprensorio sciistico Merano 2000 o godersi una piacevole escursione... Anche nei mesi più freddo, Scena offre delle attività speciali che si confanno a tutti i gusti.

Chi ama svolgere **attività all'aria aperta** non verrà certo deluso dallo spettacolare Monte Scena. Fino ai primi di gennaio, la funivia Taser conduce i visitatori alla scoperta di panorami mozzafiato. Al calar della sera, gli ospiti possono **rilassarsi in una delle Spa degli hotel** sopra Merano, godendosi saune, bagni turchi, vasche idromassaggio con vista montagna, docce emozionali e accoglienti aree relax. Ciliegina sulla torta, farsi fare un massaggio energizzante o coccolare il proprio corpo con un'apposita maschera completano il programma benessere.

Dal 6 al 24 novembre, Scena si dedica alla gastronomia con l'evento **"Selvaggina & vino & musica"**. I ristoratori locali delizieranno i visitatori con piatti a base di selvaggina che vanno dal succulento spezzatino di cervo al tenero filetto di capriolo, accompagnati da pregiati vini dell'Alto Adige. Mentre il palato viene viziato nelle accoglienti trattorie e osterie contadine, gli artisti locali arricchiscono l'atmosfera con spettacoli teatrali, canzoni e musica coinvolgente.

Gli inguaribili romantici e le famiglie con bambini non possono perdersi una visita ai **Giardini di Castel Trauttmansdorff**. Per la prima volta, dal **21 novembre 2024 al 6 gennaio 2025**, qui ci sarà **Lumagica**, un magico parco di luce che trasporterà i visitatori in un viaggio incantato attraverso il vasto giardino. Questo evento si aggiunge al ciclo di eventi "Scena s'illumina", in occasione dei quali il paese si trasforma in un magico mare di luci natalizie. Durante i **primi due fine settimana dell'Avvento** si tiene il **mercato contadino di Scena** dove poter trovare artigianato tradizionale e prelibatezze regionali. Nei pressi del mercato, la pista di pattinaggio del centro del paese offre divertimento per tutta la famiglia fino all'inizio di gennaio.

www.schenna.com/slow-mountain

I CORSI DI OTTOBRE

ALLARGARE GLI ORIZZONTI

Insieme ad alcuni grandi classici della tradizione napoletana, esploriamo la pasticceria francese e impariamo a preparare i nighiri con un maestro giapponese

PASTICCERIA FRANCESE
Che cosa si impara
Una novità per imparare alcuni classici d'oltralpe, in due lezioni: Cannelés, Madeleine, Financier, Éclair, Paris-Brest alle nocciole, Religieuse al caramello, Tarte Tatin, Opéra.
Quanto dura
2 lezioni di 3 ore.
Quanto costa
170 euro.
Quando si svolge
8, 19 ottobre.

LABORATORIO IL SUSHI
Che cosa si impara
Un vero maestro giapponese spiega alle famiglie, grandi e piccini, l'arte del sushi: si realizzeranno insieme Nighiri, Temaki e Uramaki.
Quanto dura
1 lezione di 2 ore.
Quanto costa
60 euro.
Quando si svolge
5 ottobre.

CUCINA REGIONALE CAMPANA
Che cosa si impara
Un corso dedicato ad alcuni piatti classici della cucina di questa regione: Cuoppo di mare, Pasta patate e provola, Sartù di riso, Zeppole di San Giuseppe.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa
100 euro.
Quando si svolge
5, 23 ottobre.

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

FOTO **ARCH. LCI**